

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini dei butteri

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [35 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se volete realizzare la ricetta di un antipasto insolito, sfizioso e molto gustoso, vi proponiamo la ricetta dei **crostini dei butteri**. Si tratta dei classici crostini con i fegatini tanto cari alla tradizione regionale toscana ma con qualche piccola aggiunta data dall'entroterra maremmano. Provate questa versione saporita, scommettiamo che non ne resterà nemmeno uno?

Se poi volete arricchire la vostra scelta sul buffet degli aperitivi, vi proponiamo di realizzare anche quelli con i [peperoni](#), buonissimi!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato per voi una sezione speciale con le [ricette toscane!](#)

## INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 300 gr  
FEGATINO DI CONIGLIO 1  
CARNE DI MAIALE 100 gr  
CIPOLLE BIANCHE 1  
CAROTE 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 2 foglie  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
PANE TOSCANO 8 fette  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i crostini dei butteri, per prima cosa tritate finemente cipolla, carota, sedano, rosmarino, salvia e aglio. Scaldate in un tegame l'olio e fate rosolare il trito di verdure mescolando spesso.

Nel frattempo pulite i fegatini dai filamenti, facendo attenzione a togliere la sacca con il fiele che altrimenti renderebbe il piatto amaro.

Tritate la polpa di maiale al coltello ed unite questa ed i fegatini al tegame con gli odori e fateli rosolare.

Per fare i crostini Una volta ben rosolati, salate e pepate, coprite con il coperchio il tegame e fate cuocere per circa 20 minuti aggiungendo se necessario brodo bollente o acqua.

Trasferite il contenuto del tegame in un passa verdure o in un mixer per ottenere una purea piuttosto omogenea.

Fate abbrustolire il pane su di una griglia rovente da entrambi i lati.

Distribuite il paté appena realizzato sulle fette di pane abbrustolite e servite immediatamente.