

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di fegatini

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **crostini di fegatini** sono un antipasto che in genere viene offerto in Toscana, ed è per questo che più semplicemente spesso vengono definiti crostini toscani. Ogni famiglia ha la sua ricetta segreta per prepararli e infatti si contano numerose varianti. Il pane croccante rigorosamente toscano quindi sciapo fa da culla ad una crema molto gustosa dal sapore tipico. Si tratta di una preparazione semplice, di origine contadina, che ci insegna quanto sia importante non buttar via niente che si possa mangiare, ed è per questo che viene considerato un piatto povero fatto con gli scarti del pollo che per l'appunto veniva consumato dalle famiglie meno

ricche! Ed invece quanta bontà in uno scarto! Anzi per fare proprio un piatto di riciclo e zero spreco, vi raccomandiamo di utilizzare il pane avanzato e non consumato del giorno prima. Se come noi amate le frattaglie provate anche il [pan di fegato](#), vi piacerà da matti!

INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 4

BURRO 30 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

FARINA raso - 1 cucchiaio da tavola

ACQUA 2 cucchiai da tavola

PANE TOSCANO rafferma -

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei crostini di fegatini, pulite bene i fegatini sciaquandoli sotto acqua corrente a lungo per allontanare le impurità e poi tritateli finemente al coltello insieme al prezzemolo fino a rendere il tutto una sorta di crema.



- 2 A parte tritate le acciughe con i capperi che avrete sciacquato in precedenza per

eliminare una parte di sale.



- 3 A questo punto fate rosolare i fegatini tritati con il prezzemolo in padella con il burro, quindi aggiungete il trito di acciughe e capperi, fate soffriggere per qualche minuto girando spesso e poi aggiustate di sale e pepe.



- 4 In un contenitore a parte che può essere semplicemente un bicchiere di vetro, stemperate un cucchiaino di farina in due cucchiai d'acqua, quindi unite questo composto alla padella.



5 Cuocete pochi minuti, sempre rimescolando.

Fate abbrustolire le fettine di pane su entrambi i lati.

Distribuite su ciascuna fetta una generosa quantità di paté di fegatini.

Servite i crostini caldi o freddi.

Per un sapore più particolare potete unire alla preparazione della milza di vitello spellata riducendo, in questo caso, la quantità di fegatini e procedendo come da ricetta.

CONSIGLIO