

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini Toscani di Saturnia

di: *cindystar*

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Fette di pane toscano  
300 - 400 g di fegatini di pollo con i cuori  
1 cipollina  
1/2 bicchiere di vino bianco o rosso  
olio extravergine di oliva  
1 noce di burro  
1/2 mela grattugiata  
100 g di capperi  
1 tubetto di pasta di acciughe  
succo di limone  
pepe  
sale.

### PREPARAZIONE



- 2 Tagliare finemente la cipolla e metterla in una padella con l'olio e il burro, farla leggermente rosolare e poi aggiungere i fegatini.



- 3 Farli insaporire bene da ambo i lati, aggiungere la mela grattugiata, insaporire e poi sfumare col vino. Cuocere i fegatini per 20 minuti, se asciugano troppo allungare con un po' di brodo, anche di dado.



- 4 A questo punto tritare il composto con la mezzaluna oppure passarlo al robot per sminuzzarlo bene, il più finemente possibile secondo i gusti: deve risultare una crema morbida, eventualmente allungare con del brodo e farlo rapprendere fino alla giusta consistenza.



- 5 A fuoco spento aggiungere 2/3 del tubetto di pasta di acciughe e una manciata di capperi tritati finemente, qualche goccia di succo di limone e amalgamare bene quindi aggiustare di sale e pepe se occorre.



- 6 Tostare le fette di pane toscano e al momento di servire in tavola spalmarle dell'impasto che sia tiepido.

