

ANTIPASTI E SNACK

Crostini toscani

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Toscana*

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



INGREDIENTI

PANE TOSCANO 500 gr
MILZA DI MAIALE 200 gr
FEGATINO DI POLLO 1
BRODO DI CARNE ½ bicchieri
VINO BIANCO ½ bicchieri
CAPPERI 1 cucchiaino da tavola
SEDANO 1 costa
PORRI 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa privare la milza della pelle e il fegatino della bile. Tagliare finemente il bianco dei porri e del sedano e farne un leggero soffritto nell'olio d'oliva. Quando le verdure sono dorate unire il fegatino e la milza tagliati a pezzetti. Far cuocere

lentamente poi versare il vino bianco e lasciare che evapori.

Aggiungere i capperi tagliuzzati e poco dopo il brodo. Quando la salsa è ben tirata togliere dal fuoco e tritare ancora più finemente carne e verdure. Splamare il composto ottenuto su fettine di pane. Servire i crostini caldi.