

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini umbri di fegatini di pollo

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Umbria**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



I crostini di fegatini di pollo: si tratta di una ricetta molto semplice, di origine contadina senz'altro ma che oggi è rivalutata anche nei ristoranti più chic. Un tempo infatti la cultura contadina era molto ferrea e a giusta ragione imponeva alla famiglia di consumare tutte le parti degli animali che fossero commestibili. Il fegato infatti fa parte del quinto quarto assieme alle altre frattaglie, che benché siano povere ancora oggi danno vita a piatti eccezionali. Non solo i fegatini sono uno scarto, ma la crema che ne deriva viene spalmata in maniera abbondante su crostini sciapi, avanzati anche quelli

dal giorno prima.

## INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 4

BURRO 10 gr

SUCCO DI LIMONE ½

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

CROSTINI DI PANE

PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete realizzare la ricetta dei crostini con i fegatini di pollo, per prima cosa pulite accuratamente tre o quattro fegatini di pollo, togliete loro accuratamente il fiele, che renderebbe amarissimo e immangiabile la vostra preparazione, e tritateli fino a ridurli in poltiglia. Fateli quindi cuocere insieme ad una noce di burro sciolto in una padella o in un tegame e qualche ciuffo di prezzemolo fresco tritato.



**2** Quando il tutto è ben rosolato, spostate la padella e fuori dal fuoco spremere sul

composto il succo di 1/2 limone stando attenti a non far cadere anche i semi.



- 3 Unite, quindi, un cucchiaino di capperi finemente tritati e regolate di sale e di pepe, essendo già molto saporiti gli ingredienti, state attenti ad aggiungere il sale.



- 4 Spalmate abbondantemente il composto preparato su crostini di pane fritti o tostati e decorare il piatto con spicchi di limone e piccoli ciuffi di prezzemolo.

CONSIGLIO