

ANTIPASTI E SNACK

Crostini umbri di fegatini di pollo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



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

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.

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 cucchiaio 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

È una ricetta difficile?

Si tratta di una ricetta facile in sé per sé, l'unica accortezza è quella di pulire comprare dei fegatini freschissimi quindi è importante rivolgersi al macellaio di fiducia e poi di pulirli bene in modo da eliminare tutto il fiele che renderebbe il paté amaro.

Ho assaggiato il fegato bovino, com'è il fegatino di pollo?

I fegatini di pollo sono più delicati nel sapore rispetto a tutti gli altri animali.

Mi sono avanzati un po' di fegatini, che altro potrei prepararci?

Puoi farli con le cipolle o usarli come condimento per tagliatelle.

I fegatini che ho comprato sono giallini...ma è una cosa buona?

I fegatini devono avere un bel colore che va dal giallo al rosa, il giallo soprattutto sta a significare che hanno una buona dose di grasso.

Ma nei fegatini deve esserci per forza il grasso?

Sì perché con il calore della cottura si scioglierà e il risultato sarà più appetibile e cremoso.