

ANTIPASTI E SNACK

Ricetta dei crostini di fegatini

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Chi è Editta? È la nonna del nostro maestro cuoco Luca. Cosa fa Editta? Cucina benissimo e ha saputo trasmettere tutta la passione per la cucina. In questa ricetta Luca infatti ci dirà tutti i suoi segreti per realizzare i **crostini di fegatini di Editta**. Come sempre le ricette antiche, tradizionali, quelle magari di origine contadina, sono le più buone e facili da fare. La tradizione toscana vuole che questo paté di fegatini di pollo si consumi su crostini di pane rafferma fritto, scottato alla griglia o tostato in forno. Il pane deve essere rigorosamente toscano quindi sciapo, anche perché questa preparazione è molto prepotente come gusto e sta benissimo su un pane poco salato. È un'entrata molto saporita che

viene servita nelle famiglie toscane soprattutto a Natale o nei giorni vicini. La ricetta è semplice ma questa versione è originale, anche perché essendo fatta con pochissimi ingredienti, si presta a numerose variazioni sul tema. Un tempo il fegato e le altre frattaglie erano considerati elementi di scarto, veniva chiamato proprio quinto quarto dell'animale, ma oggi c'è una tendenza al recupero delle ricette antiche di origine contadina che come al solito vanta piatti di elevata eccellenza e di grande sapore. Vi invitiamo per aggiungere un ulteriore antipasto di provare i [crostini toscani](#) anch'essi molto in voga in questa regione d'Italia magnifica.

INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 500 gr
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
MARSALA 100 ml
BURRO 40 gr
BRODO DI POLLO
SALVIA 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

PER SERVIRE

PANE CASERECCIO a fette -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del paté di fegatini innanzitutto puliteli accuratamente e tagliateli grossolanamente.



- 2 Mettete a scaldare l'olio e metà del burro a disposizione in una casseruola capiente insieme a qualche foglia di salvia; quando il soffritto inizia a sfrigolare, unite i fegatini.





3 Lasciate rosolare i fegatini fino a quando avranno cambiato colore in modo uniforme.

Prelevate i fegatini dalla casseruola e tritateli finemente al coltello.



- 4 Rimettete i fegatini tritati nella stessa casseruola dove li avevate rosolati e aggiungetevi il burro rimanente, come se faceste un risotto servirà a rendere cremoso il tutto.





- 5 Mantecate bene il composto, quindi irroratelo con il Marsala, lasciandone un pochino da parte che servirà ad ammorbidire il composto a fine cottura.



- 6 Continuate la cottura dei fegatini aggiungendo del brodo di pollo.



- 7** A pochi minuti dal termine della cottura unite le acciughe dissalate schiacciate con una forchetta.



- 8** Aggiungete un altro goccio di Marsala e mescolate.



9 Servite il patè con le fettine di pane tostato è buono sia caldo che tiepido.



CONSIGLIO

Quanto tempo si conserva il paté di fegatini?

Puoi conservarlo in un contenitore ermetico per due giorni in frigorifero.

Posso congelarlo?

Ti sconsiglio il congelamento.

Mi ispira molto, è tanto difficile da realizzare?

No, per niente, è abbastanza semplice, ci vuole solo un po' di pazienza nel pulire

accuratamente i fegatini. Se conosci un bravo macellaio puoi chiedere direttamente a lui.

Che sapore ha il fegato di pollo rispetto a quello di bovino o di maiale?

Il sapore è senz'altro più delicato.

Se mi dovessero avanzare dei fegatini come posso usarli?

Un'ottima ricetta per sfruttare i fegatini avanzati è la [sfogliata di Maria](#).

Vedo delle striature gialle all'interno dei fegatini. Mi devo preoccupare?

No tutt'altro! I fegatini devono delle macchie giallognole poiché quello è la parte di grasso che renderà cremoso il paté.