



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini di fegatini



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **un piatto, una padella, mixer**

Ingredienti

- 8 fette di pane toscano
- 100 gr. di milza di vitello o di maiale
- 100 gr. di fegatini di pollo
- 70 gr. di rigaglie (creste, stomaco, cuore) (facoltativo)
- 40 gr. di burro
- 30 gr. di capperi
- 100 gr. di fegatini di pollo
- conserva di pomodoro (facoltativo)
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- vino bianco secco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Crostini di fegatini

Passo 1.

Pulire bene le interiora e togliere la parte verde ai fegatini (quella che contiene il fiele).

Passo 2.

Preparare un trito di cipolla, sedano, carota e prezzemolo, farlo colorire in olio extravergine d'oliva e aggiungere i capperi.

Passo 3.

Unire al soffritto milza, fegatini e rigaglie tagliati a pezzetti grossolani, dopo qualche minuto aggiungere il vino bianco e, quando questo sarà evaporato, aggiungere la conserva di pomodoro sciolta in mezzo bicchiere di acqua calda.

Passo 4.

Salare, pepare e lasciare cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento.

Passo 5.

A cottura ultimata fare raffreddare e frullare il tutto.

Passo 6.

Dopo la prima frullata, aggiungere il burro e rimescolare accuratamente.

Passo 7.

Tostare il pane e spalmare ogni fettina con il composto preparato.

Passo 8.

Servire i crostini caldissimi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)