

ANTIPASTI

Crostini alla Toscana

Tradizione: Toscana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Pane toscano tagliato a fette	500 g
Milza di vitello	150 g
Fegatini di pollo	2
Capperi	
Cipolla	1/2
Sedano	1 gambo
Vino bianco secco	2 bicchieri
Brodo	10 cl
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva	

Preparazione

- 1 Le operazioni preliminari sono le più lunghe: spellate la milza e togliete il fiele ai fegatini, tritate il sedano e la cipolla e fateli rosolare in poco olio, aggiungendo poi milza e fegatini tagliati a pezzetti.
- 2 Lasciate cuocere per alcuni minuti, quindi versate il vino bianco e fate evaporare, dopo aver aggiunto, in giusta misura, sale, pepe e capperi tritati.
- 3 Fate cuocere per mezz'ora bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo. Passate il composto nel frullatore e nel frattempo fate friggere le fette di pane toscano nell'olio bollente.
- 4 Quando sono ben dorate fatele asciugare su un foglio di carta assorbente e spalmatele con il composto di milza e fegatini.