

CROSTINI DI MILZA

Ingredienti:

- 150g. di milza,
- 2 acciughe,
- burro 20g.,
- due cucchiaini di olio,
- sedano,
- cipolla,
- carota,
- crostini,
- pepe.

Questi crostini sono una specialità toscana e sono molto saporiti.

Togliete la pelle alla milza e cuocetela nel soffritto di cipolla, sedano e carota tritati finissimi e rosolati nell'olio e burro. Quando la milza sarà cotta la passerete al tritatutto insieme alle acciughe prima pulite e diliscate. Mettete di nuovo la milza tritata nella casseruola dove sarà rimasto il sugo di cottura e fatela scaldare prima di spalmarla sui crostini di pane abbrustolito e imburato che avrete già preparato.