
111. CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO CON LA SALVIA

Fate un battutino con pochissima cipolla e prosciutto grasso e magro. Mettetelo al fuoco con un pezzetto di burro e quando sarà ben rosolato gettateci i fegatini tritati fini insieme con delle foglie di salvia (quattro o cinque per tre fegatini potranno bastare). Conditeli con sale e pepe e, tirato che abbiano l'umido, aggiungete un altro poco di burro e legateli con un cucchiaino di farina; poi bagnateli col brodo per cuocerli, ma prima di ritirarli dal fuoco versateci tre o quattro cucchiaini di parmigiano grattato e assaggiateli se stanno bene di condimento.

I crostini formateli di midolla di pane raffermo, grossi poco meno di un centimetro e spalmateli generosamente da una sola parte col composto quando non sarà più a bollire. Dopo diverse ore, allorché sarete per servirli, o soli o per contorno all'arrosto, frullate un uovo misto a un gocciolo d'acqua e, prendendo i crostini a uno a uno, fate loro toccar la farina dalla sola parte del composto, poi immergeteli nell'uovo e buttateli in padella dalla parte del composto medesimo.