

CROSTINI TOSCO-ROMAGNOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegatini di pollo
- aceto di vino
- aglio
- cipolla
- carota
- salvia
- sale
- pepe
- acqua
- 1/4 dado
- 2 cucchiaini di pomodoro in cubetti
- 1 manciata di capperi sminuzzati finemente
- 1 noce di burro
- alcune fette di pane toscano non salato

Prendere 4 etti di fegatini di pollo.

Lavarli e tenerli un po' sotto aceto.

Soffriggere aglio, cipolla, carota, salvia (poco di tutto).

Aggiungere i fegatini e farli soffriggere bene, salare e pepare.

Quando sono soffritti aggiungere un po' d'acqua calda e 1/4 di dado, 2 cucchiaini di pomodoro in cubetti e fare sobbollire fino a che non sono cotti.

Macinare il tutto con il vecchio passatutto a mano.

Rimettere sul fuoco, aggiungere una manciata di capperi sminuzzati finemente, aggiungere una noce di burro e poche gocce di aceto.

Spalmare su fette di pane rigorosamente toscano (non salato) a caldo.