



CROSTINI DI FEGATINI

4 persone	45 + 60 min. di riposo	tutte le stagioni

INGREDIENTI

per i fegatini:

fegatini di pollo freschi g 200
latte freddo ml 500
cipolla bianca a dadini g 100
olio extravergine di oliva ml 30
capperi g 20
Vin Santo ml 20
foglia di alloro 1
brodo di pollo
sale e pepe

crostini di pane tostato

PROCEDIMENTO

Per i fegatini. Mettere a bagno i fegatini nel latte per circa 1 ora. Scolarli, lavarli sotto l'acqua corrente e asciugarli. Tritare la cipolla e stufarla in una padella con l'olio extravergine d'oliva finché non risulterà dorata. Aggiungere la foglia di alloro e i capperi, e, in ultimo, i fegatini. Cuocere per circa 2 minuti, sfumare con il Vin Santo e regolare di sale e pepe.

Lasciare cuocere i fegatini per altri 30 minuti, bagnando, di tanto in tanto, con brodo di pollo. Togliere i fegatini dalla padella e tritarli finemente fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE

Servite il composto steso su crostini di pane tostato. Eventualmente finire con filetti di acciuga.

CURIOSITÀ

Ammollare i fegatini nel latte aiuta a eliminare l'eventuale sangue rimasto all'interno e a rendere il sapore più delicato.