

Crostini toscani ai fegatini di pollo

Oggi la voglia di cimentarmi in una di quelle ricette rustiche e saporite regna imperativa nella mia mente. Ho voglia di piatti della tradizione, dal sapore robusto, rotondo che necessitano di un buon vino rosso d'accompagnamento. Quale migliore occasione per provare a cucinare i crostini toscani con i fegatini di pollo. Detto fatto, il sapore non delude e la spesa è decisamente economica.

INGREDIENTI:

- 8-10 fegatini di pollo
- 1/2 scalogno
- 1 foglia d'alloro fresco
- 10 fiori di capperi
- 3 acciughe dissalate
- 1 bicchierino di whisky
- 1/2 bicchiere di acqua
- olio extravergine di oliva
- pepe macinato fresco
- sale fino
- scaglie di parmigiano a media stagionatura
- 1 rametto di rosmarino fresco
- burro q.b.
- pane casereccio

PROCEDIMENTO: Lavare bene e tamponare con scottex da cucina i fegatini.



Tagliare fine lo scalogno e farlo appassire a fiamma dolce con un filo di olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire unire i fegatini interi e scottarli su entrambi i lati.



Togliere dal tegame con la pinza, metterli sul tagliere e tagliarli a pezzettoni, per non perdere completamente la consistenza, poiché in cottura tenderanno a sfaldarsi ulteriormente.



Rimetterli nel tegame con lo scalogno ed aggiungere le

acciughe dissalate, la foglia di alloro fresco, i fiori di capperi tagliati a pezzetti, una presa di sale e una macinata di pepe fresco. Amalgamare bene.



Sfumare con il bicchierino di whisky e 1/2 bicchiere di acqua, poi terminare la cottura a fiamma dolce. Se necessario regolare di sale.

A parte tagliare il pane casereccio per ottenere dei crostini che abbiano uno spessore di 2-3 cm e tostarlo su entrambi i lati.



Spalmare sui crostini caldi una piccola noce di burro, poi 1-2 cucchiaini di paté di fegatini.



Guarnire con scaglie di parmigiano, foglie di rosmarino fresco e un filo di olio extravergine di oliva. Servire caldo.

