

## CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO

**INGREDIENTI:** Dal macellaio 3 o 4 etti di fegatini di pollo (fegato, cuore, polmoni, milza e reni) , oppure al supermercato 1 o 2 confezioni, in genere i crostini vanno a ruba, quindi preparatene parecchi! – 3 cipolle, io prediligo quelle bianche più delicate – 3 o 4 cucchiate di capperi salati – 10 filetti di acciughe sott’olio – burro – vino bianco – pasta di acciughe – pasta di capperi – olio extravergine d’oliva – pane toscano insipido.

**PREPARAZIONE:** lavate i fegatini e metteteli a sgocciolare in un colapasta – coprite il fondo di un tegame o padella di olio extravergine d’oliva ed affettateci le cipolle – aggiungete i fegatini ed accendete il fuoco a fiamma vivace per farli rosolare bene con le cipolle – quando saranno ben rosolati e le cipolle ben dorate, aggiungete un bicchiere di vino bianco e fate evaporare a fiamma media – fate cuocere il tutto per una quindicina di minuti, se necessario aggiungendo altro vino o un po’ di brodo, per non fare attaccare o bruciare – quando il tutto vi sembrerà ben cotto, spegnete e lasciate raffreddare – sciacquate bene i capperi ed aggiungeteli al composto – aggiungete i filetti di acciughe e tritate il tutto a mano in un tagliere con la mezzaluna e mescolate il macinato al suo sughetto, oppure, molto più comodo, al mixer con tutto il suo sughetto, senza fare troppa poltiglia – mettere nel tegame circa 50 grammi di burro, dipende dalla quantità dell’impasto – aggiungere il composto e scaldare a fuoco basso mescolando con un manico di legno per amalgamare bene il burro ai fegatini – assaggiare e riequilibrare i sapori, aggiungendo eventualmente pasta di acciughe o capperi secondo i vostri gusti – affettare il pane toscano insipido in fette di circa un dito di spessore e dividere ciascuna fetta in due – a questo punto intervengono due varianti: quella “pesa” prevede di friggere il pane nell’olio, quella leggera prevede di far abbrustolire il pane al grill del forno – col pane ed il composto ancora ben caldi, preparare i crostini in modo generoso, almeno un cucchiaino pieno di impasto per ogni crostino – se avete persone che vi circolano intorno, picchiateli sulle dita col manico di legno, quando tenteranno di allungare le mani sui crostini che state disponendo nel vassoio – se siete soli in cucina, potete concedervi quel che vi pare. . .