Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

RICETTA E FOTO DI

Paolo del Mela

Crostini di fegatini di pollo

Ingredienti per 6 persone :

-600 g. di fegatini di pollo
-1 Cipolla rossa
-50 g di capperi in aceto.
-Pasta di acciughe (circa 5 cm)
-1 ramaiolo piccolo di brodo
-2 cucchiai di olio di oliva
-100 g di burro
-2 spicchi d'aglio
-1 bicchiere di vino bianco secco
-sale e pepe.

Tagliare i fegatini a pezzi della grandezza di una noce e metterli in una casseruola di ferro con la cipolla gli spicchi d'aglio interi i due cucchiai di olio , mezzo etto di burro e un pizzico di sale e pepe. Far rosolare a fuoco vivo il tutto per circa 8 minuti facendo sì che si formi sul fondo un poco di "attaccaticcio". (Naturalmente solo un poco).
Versare successivamente il bicchiere di vino e raschiare con una paletta di legno il fondo della casseruola per sciogliere l'attaccaticcio.
Aggiungere il brodo e continuare la cottura a fuoco medio ancora per 8 minuti.
A parte preparare un battuto di capperi ed unirlo alla pasta di acciughe e ai restanti 50g di burro.
Triturare finemente i fegatini già cotti ed unirli ai capperi con il burro e le acciughe.
Ne risulterà una pasta cremosa che dovrete scaldare a fuoco lento evitando di farla bollire.
Se insipida regolare il sale alla fine, se troppo densa allungatela con acqua o brodo.
Poi spalmare su fette di pane toscano e servirle in tavola.

Si servono generalmente come antipasto accompagnate da bruschette varie, ottime quelle con il pomodoro fresco, ed abbinate a vino bianco , suggerirei una buona vernaccia , un bianco di Pitigliano o del Frascati.