

Fegatini alla Toscana

Il fegato è un alimento che non piace a tutti, personalmente invece lo trovo squisito. La carne è morbida e succosa, e cosa c'è quindi di meglio del patè di fegatini tipico toscano, da servire rigorosamente con crostini di pane sciapo leggermente abbrustuliti?



Ingredienti:

- 500 gr fegatini di pollo
- 1 carota grossa
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- olio extravergine
- sale
- pepe
- 3 foglie di alloro fresco
- 4 filetti di acciuga (1/2 scatola)
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- pane toscano (insipido) ben tostato

Lavare le verdure, togliere i filamenti del sedano e tritare tutto molto finemente. In una casseruola ampia versare abbondante olio di oliva e soffriggere molto bene le verdure fino a farle diventare trasparenti.



Unire a questo punto i fegatini leggermente spezzettati e cuocere per circa 5 minuti, facendo colorare la carne da ogni lato.



Bagnare con il vino, aggiungere le acciughe e l'alloro e continuare la cottura per circa 30 minuti, mescolando spesso, finchè il sugo non si sarà ristretto e la carne risulterà morbida.



A questo punto eliminare le foglie di alloro, trasferire il tutto in un mixer e frullare brevemente, senza creare una crema ma lasciando qualche pezzetto di fegato, trasferire quindi in una ciotola e servire tiepido, accompagnando con fette di pane toscano ben tostate in forno.