

# *Le ricette di Mamma Rosa*

## **Crostini toscani**

**Tempo di preparazione : 15 minuti**

**Ingredienti per 4 persone:**

- 4 fette di pane toscano
- 500 g di fegatini di pollo
- 400 g di burro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva

**Eliminate l'eventuale fiele dai fegatini, sciacquateli, asciugateli e versatene 400 g in acqua bollente leggermente salata; lasciateli cuocere per 5 minuti e scolateli. Fate fondere il burro a bagnomaria, quindi riunite i fegatini bolliti e il burro fuso nel bicchiere del frullatore a immersione e azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto cremoso e uniforme; lasciate raffreddare.**

**Quando si sarà parzialmente rassodato, raccogliete il paté preparato in un foglio di alluminio, avvolgetelo dando la forma di un cilindro e mettetelo in frigorifero. Affettate grossolanamente i rimanenti fegatini. Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo appassire per 3 minuti in una padella con 2 cucchiaini di olio a fiamma bassa, poi eliminatelo.**

**Alzate leggermente la fiamma, unite i fegatini e fateli saltare per 1 minuto; aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in pochi cucchiaini di acqua, salate e fate cuocere per altri 4 minuti: la preparazione dovrà risultare asciutta. Passate le fette di pane in forno a 220 °C e lasciatele tostare per 5 minuti, voltandole a metà cottura. Tagliate il paté a fette, disponetene una sopra ciascun crostino, completate con i fegatini e servite.**