# 116. CROSTINI DI MILZA

Milza di castrato, grammi 120.
Acciughe, n. 2.

Levate la pelle alla milza e cuocetela col burro e sugo di carne. In mancanza di questo, servitevi di un battutino di poca cipolla, olio, burro, sale, pepe e spezie per condimento. Tritate poi ben fine questi ingredienti insieme colle acciughe, rimetteteli al fuoco nell'intinto che resta, unendovi un cucchiaino di pangrattato per legarli insieme, e, senza farli più bollire, spalmate con essi delle fettine di pane, fatte prima asciugare al fuoco senz'arrostire ed unte col burro.