CROSTINI ALLA CECCO BEPPE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di burro,
- 2 cucchiai di olio,
- 2 spicchi d'aglio,
- un rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia,
- qualche foglia di alloro,
- 250 g di milza,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di brodo di dadi,
- quattro filetti di alici,
- cinque cetriolini,
- 60 g di capperi,
- sei fette di pane carrè.

Fate scaldare il burro e l'olio in un tegame e ponetevi ad appassire un trito finissimo di aglio, rosmarino, salvia e alloro.
Dividete la milza in pezzetti e fatela rosolare, a fuoco allegro, nel condimento, rimestando velocemente.
Insaporite poi con sale e pepe e bagnate con il vino.
Quando questo sarà evaporato, irrorate con mezzo bicchiere di brodo e proseguite la cottura per 15 minuti.
Trascorso questo tempo, passate la milza con il suo intingolo al passaverdura o al setaccio e rimettetela nella casseruola, insieme con un trito fine di alici, cetriolini e capperi.
Bagnate con il restante brodo e fate addensare il composto.
Dividete il pane carré diagonalmente e liberatelo della crosta.
Tostate i triangoli così ottenuti per 2-3 minuti in forno caldo a 220 gradi (o nel tostapane), quindi copriteli con il composto preparato e disponeteli su un piatto caldo, per servirli subito.