
MINESTRA CON CROSTINI DI MILZA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di milza,
- sale,
- pepe,
- 1 uovo,
- 2 cucchiaini di formaggio splitz grattugiato,
- 1 pizzico di noce moscata.

Liberare 300 g di milza dal suo involucro e condirla con sale, pepe, un uovo, 2 cucchiaini di formaggio Splitz grattugiato e un pizzico di noce moscata.

Rimescolare bene e spalmare il composto su 4 fette di pancarrè private della crosta.

Sovrapporre le fette di pane, comprimerle e lasciarle riposare per 1/2 ora.

Affettarle a strisce lunghe 2 cm.

e larghe 1 cm e friggerle in 100 g di burro.

Quando sono ben dorate scolarle su carta assorbente e servirle in una zuppiera ricoperte con brodo di carne bollente.