CROSTINI ALLA TOSCANA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pane toscano tagliato a fette
- 150 g di milza di vitello
- 2 fegatini di pollo
- capperi
- 1/2 cipolla
- 1 gambo DI sedano
- 2 bicchieri DI vino bianco secco
- 10 cl DI brodo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Le operazioni preliminari sono le più lunghe: spellate la milza e togliete il fiele ai fegatini, tritate il sedano e la cipolla e fateli rosolare in poco olio, aggiungendo poi milza e fegatini tagliati a pezzetti.
Lasciate cuocere per alcuni minuti, quindi versate il vino bianco e fate evaporare, dopo aver aggiunto, in giusta misura, sale, pepe e capperi tritati.
Fate cuocere per mezz'ora bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo.
Passate il composto nel frullatore e nel frattempo fate friggere le fette di pane toscano nell'olio bollente.
Quando sono ben dorate fatele asciugare su un foglio di carta assorbente e spalmatele con il composto di milza e fegatini.