CROSTINI CON FEGATINI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- pane casereccio
- 150 g di fegatini di pollo
- 130 g di prosciutto crudo
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- latte (o brodo)
- 2 foglie di salvia
- 8 rametti di rosmarino

In una casseruola di grandezza medio-piccola scaldate metà burro con l'olio, insaporitevi il prosciutto e la cipolla tritati e, per almeno mezz'ora, mescolate con pazienza aggiungendo ogni tanto brodo o latte tiepidi in modo da mantenere al composto una certa umidità.
Aggiungete i fegatini tagliati a pezzetti e le foglie di salvia.
Fate bollire per 3 minuti esatti sempre mescolando.
Ritirate dal fuoco, tritate il composto e ponetelo di nuovo sul fornello.
Portate a bollore unendo alcune gocce di brodo o di latte se occorre.
Amalgamate al composto il burro crudo avanzato, fate cuocere ancora 3 minuti e spegnete.
Tagliate il pane, distribuitevi sopra il composto di fegatini.
Sul fondo di un piatto da portata disponete a grata i rametti di rosmarino e sopra adagiatevi i crostini.