

Crostini al Vin Santo

Ingredienti

per 4 persone

1 filone di pane toscano
raffermo
300 gr di fegatini di pollo
20 gr di burro
1 cipolla
1 cucchiaino di capperi
1 bicchiere di Vin Santo
250 ml di brodo di dado
1 limone
salvia
rosmarino
sale

- **preparazione:** 15 min.
- **cottura:** 15 min.
- **esecuzione:** facile
- **vino:** Chianti classico
riserva

Affettate la cipolla e fatela imbiondire in un tegamino con il burro. Quando sarà ben rosolata, aggiungete nel tegamino i fegatini di pollo e un trito grossolano di foglie di salvia e aghi di rosmarino.

Fate cuocere lentamente e dopo 10 minuti aggiungete i capperi, un pizzico di sale e il Vin Santo. Fate evaporare completamente il liquido di cottura e poi passate il tutto al frullatore fino a ottenere una crema omogenea e fluida.

Fate scaldare il brodo di dado fin quasi a bollore. Tagliate il filone di pane rafferma a fette alte un paio di centimetri, bagnatele con un cucchiaio di brodo caldo e poi cospargetele con la crema di fegatini.

Servite accompagnando con fettine di limone a parte e, a piacere, qualche cubetto di pomodoro.

