

CROSTINI MAREMMANI

Ingredienti:

1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di salvia, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di oli di oliva extravergine, 300 gr. di fegatini di pollo, 1 fegatino di coniglio, 100 gr. di carne di maiale, sale e pepe q.b., fette di pane casalingo.



Preparazione:

Tritare finemente la cipolla, la costa di sedano, il rametto di rosmarino, la carota, le foglie di salvia e l'aglio. Scaldare l'olio e rosolare il trito di verdure. Nel frattempo ripulire i fegatini dai filamenti (fate attenzione a togliere la sacca con il fiele), tagliare la polpa di maiale in piccoli pezzi ed aggiungere il tutto al trito di verdure. Rosolate, salate e pepate il tutto e cuocete per circa 20 minuti (aggiungete se necessario un coppo di brodo bollente o di acqua). Passate tutto al passaverdure. Infine spalmate su fette di pane abbrustolito.