

## FEGATINI ALLA TOSCANA

Se siete stati in Toscana almeno una volta sicuramente avrete letto nei menù i crostini con patè di fegatini di pollo. La preparazione originale pare sia nata in Francia ma nel tempo si è diffusa anche in Toscana trasformandosi in uno degli antipasti più famosi e apprezzati per il suo sapore ricco e aromatico.

Protagonisti della ricetta sono i fegatini di pollo, anche se non previsto dalla ricetta classica noi siamo favorevoli all'impiego della colatura di alici per conferire più sapidità e robustezza al piatto.

- Vasetto: per 4 persone
- Conservazione: **se aperto ma non consumato interamente conservare in frigo 0/4° per massimo 2/3 gg**
- Il Consiglio dello chef: se li trovate troppo sapidi, aggiungete un po' di brodo o acqua caldi, altrimenti se troppo poco saporiti basterà un pizzico di sale.
- Preparazione: Aprire il vasetto, se si utilizza come condimento si può versare direttamente sulla pasta scolata e saltandola in padella ovvero facendola rosolare velocemente ad alta temperatura in modo da uniformare il gusto rispettando i tempi di cottura della pasta. Se invece si utilizza per crostini, riscaldare prima il pane in forno e poi aprire il vasetto e spalmare direttamente i fegatini in maniera uniforme sulla fetta di pane caldo. Se invece usato per accompagnare e farcire altri piatti è sufficiente riscaldare in padella a fuoco basso per 5 minuti
- Ingredienti : frattaglie di pollo, \*brodo vegetale (\*carote, \*cipolla, acqua, sale), burro (latte), \*olio EVO,\*vino (SOLFITI), acciughe (pesce) sale
- Ideale con: - Crostini  
- Risotto con i fegatini  
- Tajarin o fusilli con sugo di carne e fegatini  
- Spalla di agnello farcito ai fegatini