



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Crostino di milza e gambesecche

INGREDIENTI:

250 g di gambesecche (Marasmius oreades).

200 g di milza di vitello.

1 piccola cipolla.

1 acciuga salata.

1 spicchio d'aglio.

2 cucchiari di pangrattato.

Olio extravergine d'oliva.

1/2 bicchiere di brodo di carne molto ristretto.

Sale.

Pepe nero.

Pane toscano.

PREPARAZIONE

Mettete i cappellini dei funghi in un tegame basso con poco olio, l'aglio e sale. Fateli cuocere finché non è evaporata tutta l'acqua di vegetazione. Fate ammorbidire la cipolla affettata in olio, aggiungete la milza a fettine e cuocete per una decina di minuti, poi passate nel frullatore e infine al setaccio. Unite all'impasto l'acciuga diliscata e i funghi, quindi frullate di nuovo. Aggiungete il brodo, il pangrattato, pepe abbondante e mettete sul fuoco fino ad ottenere un composto spalmabile. Aggiustate di sale e stendete su fette di pane toscano leggermente abbrustolito con un po' d'olio.