



## CROSTINI MAREMMANI DI INTERIORA DI POLLO

I crostini maremmani trovano ancora un certo utilizzo sia nelle preparazioni in casa (solitamente nei pranzi delle feste) che nelle trattorie di cucina tradizionale; hanno la caratteristica di utilizzare le frattaglie, in particolare di pollo ma non solo, le acciughe e i capperi.

Le varianti che integrano con altre carni macinate (vaccine e/o di maiale) servono soltanto ad ingentilire un piatto dal sapore indiscutibilmente deciso.

**INGREDIENTI:** Interiora di pollo (stomaci, fegatini e cuori), 2 acciughe, 2 spicchi d'aglio, una manciata di capperi, un cucchiaino di concentrato di pomodoro, mezzo bicchiere di vino bianco, due cipollotti, prezzemolo, salvia, sale.

**PROCEDIMENTO:** Scottare in acqua gli stomaci di pollo con un pizzico di sale e alcune gocce di limone; dopo 7' aggiungere i fegatini e i cuori: dopo 8' di cottura scolarli, passarli al tritacarne assieme a due acciughe diliscate, una manciata di capperi bagnati e strizzati e due spicchi d'aglio. Soffriggere un trito fine di cipollotto e prezzemolo, aggiungere il composto di interiora, alcune foglie di salvia, sale, pepe. Continuare a rosolare, quindi sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e portare a cottura. Servire su fette di pane calde.

Questa ricetta raccolta nella zona del Grilli, in quel di Gavorrano; la stessa ricetta, nella versione di Montevitozzo di Sorano, si esegue:

Si tritano il fegato e lo stomaco del pollo (maghetto) e si mettono a soffriggere con cipolla e olio fin quasi ad attaccarsi; si riprende con l' aceto e si fa sfumare. Si fa un trito con i capperi e le acciughe e si aggiungono al sugo, si fa soffriggere ancora, quindi si aggiunge la conserva e si fa bollire lentamente per circa 3 ore, aggiungendo acqua calda via via che si asciuga. Si serve mettendo su pane tostato il sugo caldo.

Fonte ricetta

**ABBINAMENTO VINO**  
MAREMMA DOC  
Maremma Toscana  
Cabernet Sauvignon

#Maremmans

