



CROSTINI DI MILZA. RICETTA ORIGINALE DI MAMMA TRAUDL

per la tradizionale zuppa pusterese

Preparazione

1. Battere la milza con il batticarne, aprirla e raschiarla con un cucchiaino.
2. Soffriggere l'aglio e la cipolla nel burro fino a doratura, poi lasciare raffreddare e aggiungere alla milza.
3. Condire con prezzemolo, maggiorana, sale, pepe e pimento.
4. Aggiungere il tuorlo e amalgamare il tutto.
5. Montare a neve l'albume con un pizzico di sale e incorporarlo al composto.
6. Spalmare il composto sulle fette di pane e disporre le fette due a due una sopra l'altra, premendo leggermente.
7. Immergere le fette nelle uova sbattute e friggerle nell'olio bollente finché non assumono un colore dorato.

Per servire

Tagliare i crostini di milza a strisce e servirli con la minestra calda.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

La milza è una rarità, che va prenotata in anticipo dal macellaio.

La zuppa con crostini di milza è stata per decenni la Hochzeitssuppe per eccellenza, ovvero la tipica minestra servita come primo piatto ai matrimoni. Caldi di padella, i crostini di milza di mamma Traudl sono una vera delizia!

