

SECONDI PIATTI

Terrina campagnola con fegato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Terrina campagnola con fegato una ricetta antica tradizione contadina, ma decisamente sempre buona e attuale. Nei tempi antichi era impensabile sprecare ingredienti che fossero anche parti o viscere degli animali e quindi si utilizzava sempre tutto. E dal quinto quarto, ritornato molto di moda adesso, nascevano grandi ricette come questa. Se amate questo genere di ingredienti provate questa pietanza molto gustosa e particolare e poi vi lasciamo anche un'altra idea: provatelo alla [Iodigiana!](#)

PEPE NERO facoltativo - 3 pizzichi

FOGLIE DI ALLORO 2 foglie

RAMETTI DI TIMO 2 rametti

PER LA GELATINA

MARSALA 1 bicchierino

ACQUA 2 bicchieri

GELATINA IN FOGLI 3

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la terrina campagnola con fegato la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della marinatura delle carni. Prima di tutto raccogliete in un scodella abbastanza capiente i fegatini di pollo, che avrete già pulito in precedenza e, i fegatini di vitella tagliati a pezzettini.





2 A questo punto condite i fegatini con il marsala, un paio di foglie di alloro e due rametti di timo. Mescolate il tutto per fare insaporire bene i fegatini. Coprite la scodella con della pellicola e mettete a marinare in frigorifero per 24 ore.





3 A questo punto preparate anche la marinatura per lo spezzatino: raccogliete in una

scodella lo spezzatino di maiale, prendete la pancetta fresca, eliminate la cotenna dalla pancetta, tagliatela a pezzi, poi aggiungetela allo spazzetino di maiale.



4 Affettate uno scalogno, uno spicchio d'aglio, una cipolla e aggiungete gli odori alla carne.



5 Poi aggiungete allo spezzatino anche le foglie di alloro, le bacche di ginepro, il brandy, il marsala e i rametti di timo.





- 6** Mescolate e fate insaporire bene tutta la carne, poi coprite con la pellicola e mettete a marinare per 24 ore, come i fegatini, al fresco in frigorifero.



- 7** Trascorso il tempo per la marinatura dello spezzatino di carne e, dei fegatini, prendete quest'ultimi e tritali al coltello.

Tritate lo spezzatino insieme a tutti gli odori con la macchinetta, raccogliete la carne trita, ai fegatini tritati al coltello, in una capiente scodella.





- 8 Mescolate bene le carni in modo tale da ottenere un unico composto. Insaporite il composto di carni da prima con il sale, poi mettete un uovo, se lo gradite insaporite ancora con bel pizzico di pepe nero, continuate a mescolare in modo tale da fare insaporire bene tutto il composto.





9 Trasferite il composto di carne negli stampi, naturalmente potete utilizzare gli stampi che preferite e che avete a disposizione. Una volta riempito ogni stampo, mettete nella terrina sopra al composto di carne, le foglie di alloro e i rametti di timo.



10 Trasferite la terrina, all'interno di una pirofila dai bordi alti, e versate all'interno della

pirofila dell'acqua. Cuocete in forno a bagnomaria a 150°C per circa 1 ora e un quarto.

Una volta trascorso il tempo di cottura, eliminate dalla terrina tutto il grasso e i liquidi che si sono formati durante la cottura.



- 11** Preparete a questo punto la gelatina: versate all'interno di una casseruola il marsala, accendete il fuoco portate a bollire e fate evaporare completamente tutta la parte alcolica del liquore.

Mentre la parte alcolica del marsala stà evaporando, mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda.



12 Quando la parte alcolica del marsala sarà completamente evaporata, versate all'interno della casseruola l'acqua, riportate i liquidi a bollire.





13 Unite nella casseruola i fogli di gelatina strizzati e lasciateli sciogliere completamente. Una volta che i fogli di gelatina si saranno sciolti, filtrate se necessario la gelatina, poi versatela dentro la terrina e coprite completamente il composto. Mettete a riposare il tutto, una volta che si è raffreddato, in frigorifero per almeno, minimo un giorno.





14 Trascorso il tempo di riposo in frigorifero, la terrina campagnola con fegato è pronta per essere affettata e servita.



