

ANTIPASTI E SNACK

## Paté di fegatini alle mele

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Nel paté di fegatini alle mele si rivede una ricetta classica, quella dei fegatini in padella con le mele a fette. Accoppiata vincente, resa come patè si gusta forse ancora meglio, spalmata abbondantemente su fette di pane croccante e abbrustolito.

### INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 250 gr

CIPOLLE 1

MELE 2

MARSALA secco - 1 bicchiere

BURRO 50 gr

SALE

SALVIA 1 ciuffo

CROSTINI DI PANE

### PREPARAZIONE

- 1 Mondare e affettare la cipolla, in una padella con metà metà del burro, stufare la cipolla con la salvia, lasciare cuocere per 50 minuti a fiamma dolce, girando di tanto in tanto.

Sbucciare e affettare le mele, unirle alla cipolla e continuare a stufare. A parte pulire e tagliare i fegatini, unirli alla cipolla, stufata e lasciare cuocere per 10 minuti correggendo di sale. Sfumare con il marsala e quando è evaporato, frullare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Rimettere il tutto in padella e mantecare con il rimanente burro, mettere il paté in una terrina e lasciare raffreddare. Servire il paté su crostini di pane, bruschettato.