ANTIPASTI E SNACK

Crostini di pan brioche con patè di fegatini e gelatina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



Organizzare un antipasto ricercato per una cena speciale è una bella sfida, soprattutto quando si cerca l'equilibrio tra sapori decisi e consistenze delicate. La soluzione ideale sono i **crostini di pan brioche con patè di fegatini e gelatina**. La dolcezza della base esalta il gusto intenso della carne , impreziosita da una lucida copertura al brodo e gelatina.

Per un risultato eccellente, prepara in casa un soffice pan brioche. Oltre a questa elegante preparazione, potresti proporre ai tuoi ospiti un classico patè di fegato spalmato su fette calde.

Se desideri arricchire il buffet con altre consistenze e sapori sfiziosi, affianca dei crostini con uva e caprino e dei pratici cestini bresaola. Infine, per chi ama sapori meno dolci, servi le tue creme spalmabili con un fragrante pane rustico alle castagne e noci , perfetto per dare una nota croccante al menù.

INGREDIENTI PER I CROSTINI DI PAN BRIOCHE CON PATÈ DI FEGATINI E GELATINA

PAN BRIOCHE 8 fette

FEGATINI DI POLLO 300 gr

SCALOGNO 1

FOGLIE DI ALLORO 1

BURRO diviso a metà - 40 gr

VIN SANTO 30 ml

SALE E PEPE

PER LA GELATINA

BRODO DI CARNE FILTRATO o di pollo - 200 ml

GELATINA IN FOGLI 4 gr

MARSALA opzionale - 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE DELLA RICETTA

1 Metti in ammollo i fogli di gelatina in una ciotola con acqua ben fredda per circa 10 minuti.

Scalda in un pentolino il brodo di carne (aggiungendo, se ti piace, un cucchiaio di Marsala). Quando è ben caldo, toglilo dal fuoco, strizza la gelatina e scioglila accuratamente nel brodo. Lascia intiepidire a temperatura ambiente.





2 Trita finemente lo scalogno e fallo appassire dolcemente in padella con 20 g di burro e la foglia di alloro.

Aggiungi i fegatini di pollo e cuocili a fiamma vivace per circa 5-7 minuti. Devono dorarsi fuori ma restare morbidi all'interno.

Sfuma con il Vin Santo, lascia evaporare completamente la parte alcolica, regola di sale e pepe e togli dal fuoco. Ricordati di rimuovere la foglia di alloro.





3 Trasferisci i fegatini nel bicchiere del mixer. Aggiungi i restanti 20 g di burro (che dovrà essere morbido, a temperatura ambiente) e frulla tutto fino a ottenere un patè liscio, cremoso e omogeneo.

Ricava dalle tue fette di pan brioche dei crostini della forma che preferisci. Tostali leggermente in forno o in padella per renderli croccanti fuori.



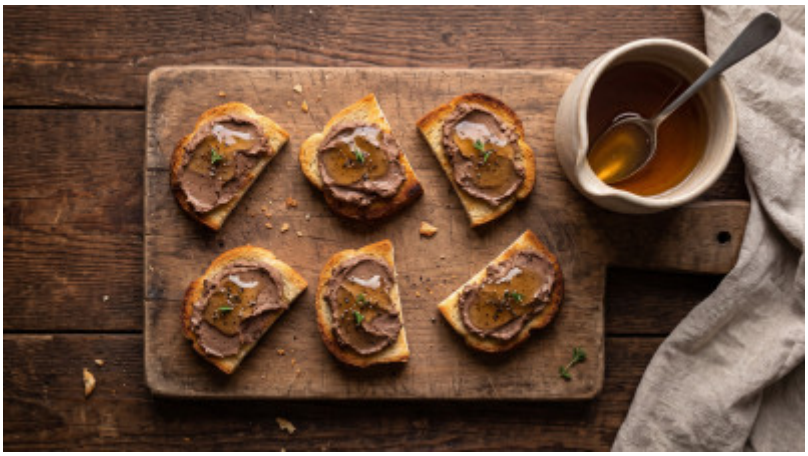


4 Spalma uno strato generoso di patè di fegatini su ogni crostino di pan brioche, livellandolo bene con una spatolina.

Versa delicatamente uno strato sottile di gelatina ormai tiepida (non calda, altrimenti scioglierà il patè!) sulla superficie di ogni crostino, aiutandoti con un cucchiaio.

Riponi i crostini in frigorifero per almeno un'ora, affinché la gelatina si rapprenda formando un elegante strato lucido. Servi i tuoi crostini ben freddi!





Idee alternative

Senza lattosio: Sostituisci il burro previsto per la crema e la cottura con margarina vegetale di ottima qualità o olio extravergine, e usa un lievitato privo di lattosio.
Light / meno calorica: Puoi ridurre la quota di grassi omettendo la seconda dose di burro morbido in fase di frullatura, aiutandoti con un paio di cucchiai di brodo tiepido per ottenere un composto sufficientemente liscio.
Variante "WOW": Aggiungi una granella sottile di nocciole tostate o pistacchi sopra lo strato

superficiale di gelatina prima di riporre i crostini in frigorifero a rassodare.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Non unire subito il burro morbido ai fegatini di pollo appena cotti. Lasciali prima intiepidire, altrimenti il burro si scioglierà del tutto e si separerà, rovinando l'indispensabile consistenza cremosa.
Lo sfizio in più: Accompagna l'antipasto servendo a parte una delicata confettura di cipolle rosse, che bilancia perfettamente la naturale ricchezza del piatto.
L'idea per i bambini: Il gusto della carne sfumata con il Vin Santo è molto forte per i palati dei più piccoli: offri loro il pan brioche tostato semplicemente con formaggio spalmabile fresco e prosciutto cotto.
Idea antispreco: Se avanza del brodo di carne sgrassato e filtrato dalla preparazione della copertura lucida, congelalo nelle pratiche vaschette del ghiaccio per insaporire arrosti o risotti futuri.

Conservazione

I crostini pronti si conservano per un massimo di 2 giorni in frigorifero, disposti ordinatamente all'interno di un contenitore ermetico per evitare che assorbano odori esterni o si secchino. Il ricongelamento non è raccomandato, poiché le basse temperature del freezer rovinerebbero in modo irreparabile la consistenza e la brillantezza dello strato superficiale. Si consiglia di servirli sempre ben freddi, togliendoli dal frigorifero solo pochi istanti prima di portarli in tavola.