

ANTIPASTI E SNACK

Patè di fegato

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **patè di fegato** è una di quelle preparazioni raffinate che trasformano un semplice aperitivo in un momento speciale. Con la sua consistenza vellutata e il suo sapore ricco, questa ricetta è perfetta da servire su **crostini caldi**, un grande classico intramontabile. Per un antipasto vario e sfizioso, puoi presentarlo insieme a dei [Crostini piemontesi](#) e ad altre creme spalmabili, creando un bellissimo tagliere. Prova ad affiancarlo a un saporito [Patè di olive in salamoia](#) o a un più rustico [patè di funghi e mandorle](#). Anche il [patè di carciofi](#) è un'ottima alternativa vegetariana. E per completare l'offerta, non può mancare l'[hummus di ceci](#), magari servito su dei [Crostini con hummus di ceci e dadolata di melanzane](#)

. Se poi vuoi stupire con un tocco di colore, l

'Hummus di barbabietola e noci farà un figurone.

INGREDIENTI PER IL PATÈ DI FEGATO

FEGATO DI VITELLO 500 gr

CIPOLLE 500 gr

BRODO DI CARNE 500 ml

BURRO 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

COME SI PREPARA IL PATÈ DI FEGATO

- 1** **Prepara il soffritto.** Per prima cosa, affetta finemente le cipolle. Trita una manciata di prezzemolo fresco. In una padella capiente, fai scaldare l'olio e una piccola noce di burro (circa 20g). Aggiungici le cipolle e il prezzemolo e falli soffriggere dolcemente per qualche minuto.





2 **Abbassa la fiamma al minimo**, metti il coperchio e lascia stufare le cipolle molto lentamente, finché non saranno morbidissime e trasparenti (ci vorranno circa 15-20 minuti).

Cuoci il fegato. Nel frattempo, taglia il fegato a fettine sottili. Quando le cipolle sono pronte, alza la fiamma, aggiungi le fettine di fegato in padella e falle rosolare velocemente. Sfuma con un mestolo di brodo caldo e continua la cottura a fiamma vivace per soli 5-6 minuti. Il fegato deve rimanere rosato all'interno per non diventare duro. A fine cottura, regola di sale e toglilo dal fuoco.





3 Crea il composto. Lascia intiepidire leggermente il composto di fegato e cipolle, poi trasferiscilo in un mixer o tritatutto. Frulla tutto finemente fino a ottenere una pasta omogenea.

Aggiungi il burro. Ora il passaggio chiave: pesa il composto di fegato tritato e aggiungi lo stesso peso di burro morbido. Ad esempio, se hai ottenuto 300 g di composto, dovrai aggiungere 300 g di burro. Lavora il tutto con una spatola (o di nuovo nel mixer per qualche secondo) fino a che il burro non sarà perfettamente amalgamato e avrai ottenuto una crema liscia.





4 **Forma e raffredda.** Trasferisci il patè in uno stampo da plumcake foderato con carta forno (o forma un salame e avvolgilo nella carta). Riponilo in frigorifero per almeno 3-4 ore, o finché non sarà diventato ben sodo e compatto.

Servilo a fette, oppure spalmato su crostini di pane caldi appena tostati.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il trucco in più: Per un sapore ancora più aromatico e complesso, si può sfumare il fegato in cottura con un bicchierino di Marsala, Brandy o vino liquoroso. L'alcol evaporerà, lasciando un profumo delizioso.

Consiglio per la cremosità: Per ottenere un patè eccezionalmente liscio e vellutato, dopo aver tritato o frullato il composto, si può passare il tutto attraverso un colino a maglie fini, aiutandosi con una spatola.

Zero sprechi: Quando si trita il prezzemolo, non buttare via i gambi! Si possono aggiungere al soffritto di cipolle: sono pieni di sapore e in cottura si ammorbidiranno, rilasciando tutto il loro aroma.

COME SI CONSERVA IL PATÈ DI FEGATO

Il patè di fegato si conserva in frigorifero per 3-4 giorni.

Per proteggerlo dall'ossidazione e mantenerne il colore, si può trasferire in un vasetto e coprire la superficie con un sottile strato di burro fuso.

In alternativa, si può congelare in piccole porzioni.