

ANTIPASTI E SNACK

Pan di fegato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La ricetta del pan di fegato è molto antica, infatti è già presente nel libro dell'Artusi che ne parla come qualcosa di delizioso. La ricetta è molto semplice in fin dei conti perché di origine contadina, che come si sa in quanto a riciclo e allo zero spreco, chi lavora la terra e sta nei campi non ha eguali. Provate questa versione che ci è stata tramandata e fateci sapere se invece voi conoscete diverse varianti.

Se amate poi il quinto quarto e vi piace sperimentare nuovi piatti con ingredienti non propriamente comuni vi invitiamo realizzare anche la [trippa con i fagioli](#): favolosa!

INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 500 gr
FEGATINO DI POLLO 4
MARSALA 100 ml
BURRO 70 gr
UOVA 1
TUORLO D'UOVO 2
MOLLICA DI PANE 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 20 gr
BRODO DI CARNE 6 cucchiaini da tavola
ALLORO 1 foglia
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Pre fare il pan di fegato tagliate il fegato in fettine sottili e i fegatini in due parti.

In una padella rosolate con la metà del burro il fegato con i fegatini e la foglia d'alloro.



- 2 Quando il burro sarà completamente assorbito aggiungete il rimanente burro, salate e pepate.

Sfumate il fegato con il marsala e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma viva.



3 Togliete il fegato dalla padella e frullatelo con l'aiuto di un frullatore ad immersione.

Nella stessa padella usata per il fegato, versate la mollica di pane e quando avrà assorbito tutto il liquido di cottura del fegato, aggiungetela al fegato frullato insieme a sei cucchiaini di burro.



4 Frullate nuovamente il tutto.

Aggiungete al composto frullato le uova e il parmigiano ed amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocete in forno a bagno maria per mezz'ora a 180°C.



5 Servite il pan di fegato freddo su crostini di pane.

CONSIGLIO

Posso prepararlo prima?

Sì puoi prepararlo anche qualche ora prima.

È necessaria la cottura a bagnomaria?

Sì perché in questo modo la cottura è più dolce e omogenea.