

ANTIPASTI E SNACK

# Paté di fegatini alle mele

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Nel patè 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.