

ANTIPASTI E SNACK

## Paté di fegatini della nonna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **paté di fegatini**, una ricetta semplice le cui origini si perdono nella gastronomia contadina. Garantita da una tradizione culinaria di lunga data, è quindi una ricetta comprovata da servire con dei crostini ben caldi e croccanti, da mangiarsi rigorosamente con le dita!

### INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 250 gr

SALVIA 1 ciuffo

MARSALA secco - 1 bicchiere

BRANDY ½ bicchieri

BRODO DI CARNE 500 ml

BURRO 50 gr

CROSTINI DI PANE

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Lavare e tagliare a pezzi i fegatini, in una padella con 20 g di burro, rosolare i fegatini con

la salvia, per 10 minuti a fiamma moderata, salare, poi sfumare con il marsala, lasciare evaporare completamente. Frullare i fegatini, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, rimettere sul fuoco e sfumare con il brandy, quando è sfumato, spegnere la fiamma e mantecare il paté con il burro rimanente e un mestolo di brodo di carne, lasciare raffreddare completamente. Servire il paté su crostini di pane bruschettato