

ANTIPASTI E SNACK

Patè di fegatini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 250 g tra fegatini e cuori di pollo
- 80 g di pancetta frullata
- 2 scalogni tagliati grossolanamente
- 100 g di burro
- 50 g di panna
- 1 foglia di alloro
- 3 bacche di alloro
- 1 cucchiaino e mezzo di brandy.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Per prima cosa, mettere a rosolare lo scalogno in una pentola con il burro. Quando inizia a prendere colore, aggiungere il trito di pancetta e lasciar sciogliere.

A questo punto, unire i fegatini ed i cuori e lasciare insaporire.





- 3 Quando i fegatini saranno ben insaporiti, unire la panna ed il brandy e lasciar cuocere per 15 minuti girando ogni tanto.



4 Terminata la cottura, eliminare l'alloro e le bacche e frullare il sugo. Ecco il risultato.



- 5 Dopo averlo frullato, mettere il sugo in contenitori e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno dodici ore. Prendere delle fettine di pane toscano, ricavare dei crostini spalmarvi sopra un po' di patè.

