

ANTIPASTI E SNACK

## Patè di fegato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 500 gr

CIPOLLE 500 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

SALE

BRODO DI CARNE 500 ml

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le cipolle a rondelle sottili, tritare una manciata di prezzemolo e ponete il tutto a soffriggere in una padella con olio e burro.



- 2** Fate rosolare per qualche minuto, poi continuate la cottura a fiamma bassa e tegame coperto. Quando la cipolla sarà ben cotta, aggiungete il fegato di vitello tagliato a fettine sottili, mescolate e unite un mestolino di brodo, continuando la preparazione a fiamma alta.



- 3** Lasciate cuocere per 5 o 6 minuti, salate e togliete dal fuoco. Tritate tutto finemente. Pesate il composto e unire ad esso l'eguale peso di burro fresco.



4 Lavorate bene il composto, amalgamando perfettamente il burro al fegato.

Trasferite il composto in uno stampo e avvolgetelo in carta oleata. Riponetelo in frigorifero fino a quando risulterà ben indurito.

Servitelo a fette oppure spalmato su crostini di pane caldo, tostato in forno.