

ANTIPASTI E SNACK

Sfogliata di fegatini di Maria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La sfogliata di fegatini di Maria è una torta salata per i palati forti! Si tratta di un guscio di frolla che racchiude un ripieno di tutto rispetto: fegatini di pollo cotti nel marsala con ginepro e cipollotti.

INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 400 gr
PASTA SFOGLIA rotoli - 2
CIPOLLOTTI 2
BACCHE DI GINEPRO 2 cucchiaini da tè
MARSALA 100 ml
TUORLO D'UOVO 1
LATTE INTERO 1 cucchiaino da tavola
BURRO 20 gr
MENTA foglie fresche -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Prendete una casseruola, fatevi sciogliere una noce di burro e aggiungete le bacche di

ginepro e un paio di foglioline di menta fresca.



- 2 Aggiungete i fegatini di pollo ben puliti dal fiele ed i cipollotti affettati finemente; lasciate rosolare a fiamma vivace.



- 3 Una volta ben rosolati, versate sui fegatini mezzo bicchiere di marsala e lasciatelo evaporare velocemente a fiamma alta.



- 4 A questo punto lasciate cuocere i fegatini a casseruola coperta e a fiamma bassa per circa

15 minuti.

Nel frattempo foderate il fondo ed i bordi di uno stampo da crostate o una pirofila a piacere con un foglio di pasta sfoglia che bucherete con i rebbi di una forchetta. Riponete lo stampo in frigorifero affinché la pasta non si ammorbida troppo.



5 Al termine della cottura dei fegatini, regolate di sale.



6 Trasferite i fegatini in un bicchiere e frullateli con un frullatore ad immersione e lasciateli intiepidire.



- 7 Ora, trasferite i fegatini nella teglia, dove avete disposto un foglio di pasta sfoglia e distribuiteli in modo compatto e omogeneo.



- 8 Prendete quindi l'altro foglio di pasta sfoglia e usatelo per coprire il ripieno, ripiegate i bordi della pasta sfoglia all'interno della torta in modo tale da sigillare bene la farcia.



- 9 Incidete la superficie della torta con dei tagli diagonali prima in un senso e poi nell'altro e spennellatela con un tuorlo sbattuto con poco latte.



- 10 Infornate a 210°C per circa 15 minuti.

Lasciate intiepidire la sfogliata di fegatini prima di servirla tagliata a fette.



cookaround