



SALSE E CONDIMENTI

## Pâté di fegatini



1 STAMPO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

580K

NOTE

### INGREDIENTI

400 g di Fegatini di pollo

400 g di Burro

300 g di Cipolle bianche

1 Limone bio

4 cl di Marsala secco

2 cl di Cognac

1 foglia di Alloro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

### PER LA GELATINA

16 fogli di Gelatina

20 cl di Marsala

800 ml di Acqua

## Preparazione

- Togliete il cuore dai fegatini. Eliminate i nervetti, l'eventuale grasso e la sacca del fiele: fate attenzione a non romperla perché il liquido è amarissimo. Lavateli, spezzettateli e metteteli da parte.
- Sbucciate le cipolle, tritatele e fatele appassire in un tegame con un po' meno della metà dose di burro e l'olio, per 7-8 minuti a fiamma molto bassa, mescolando sempre.
- Aggiungete i fegatini preparati e fateli rosolare per 3-4 minuti, a fiamma bassa. Insaporite con l'alloro e la scorza del limone grattugiata e mandate ancora per 1 minuto circa. Versate il Marsala e il Cognac, unite un pizzico di sale e pepe, incoperchiate e lasciate cuocere a fiamma dolce per 15-20 minuti; mescolate ogni tanto, finché i fegatini saranno asciutti. Spegnete, eliminate l'alloro e fate raffreddare.
- Mettete i fegatini in un robot da cucina, unite il burro avanzato e frullate, riducendo tutto a crema; alla fine regolate di sale e pepe.
- Procuratevi due stampi da plumcake, di misura diversa: il più piccolo dovrà entrare preciso nel più grande.
- Imburrate l'interno dello stampo piccolo e foderatelo con pellicola trasparente. Versatevi il composto, battetelo su un piano perché non restino bolle d'aria e livellatene la superficie. Sistematelo in frigo e lasciate rassodare il pâté per almeno 2 ore.
- Dedicatevi alla gelatina. Mettete i fogli di gelatina in acqua fredda per 5 minuti, perché si ammorbidisca. Strizzateli bene e trasferiteli in una pentola con l'acqua bollente, aggiungete il Marsala mescolando, poi fate intiepidire, ma non addensare.
- Versate una parte del liquido nello stampo grande, così da ottenere uno spessore di circa 1 cm e trasferitelo in frigo per un'ora, così che si rassodi. Lasciate nella pentola la gelatina avanzata.
- Trascorso il tempo previsto, sformate il panetto di pâté, eliminate la pellicola e appoggiatelo con cautela nello stampo grande, con la base piccola a contatto con la gelatina rassodata: dovrà restare una sottile intercapedine vuota ai quattro lati.
- Fate sciogliere su fuoco bassissimo la gelatina avanzata, senza scaldarla eccessivamente, quindi spegnete subito. Versatela nello spazio tra pareti e panetto, fino all'orlo, poi rimettete lo stampo in frigo per 6 ore.
- Quando è il momento di servire, immergete per pochissimi secondi lo stampo in acqua calda (oppure avvolgete lo stampo con un telo bollente), asciugatelo e rovesciatelo sul vassoio da portata: lo stampo si sfilerà facilmente lasciando la superficie della gelatina perfettamente liscia.
- Con un rigalimoni ritagliate a julienne delle scorzette di limone, decoratevi la superficie del pâté di fegatini e servite.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- Il pâté di fegatini si conserva in frigo, chiuso in un contenitore ermetico, per circa 2 giorni.