



Pâté di fegato d'oca



1 STAMPO DA 8 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
550KNOTE
2 ORE E 30 MINUTI DI RIPOSO

INGREDIENTI

500 g di Fegato d'oca

400 g di Burro

2 Cipolle bianche

8 cl di Marsala

6 cl di Cognac

1 Limone bio

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Lasciate il burro a temperatura ambiente per circa mezzora.
- Mondate il fegato, eliminando le membrane e le vene, e tagliatelo a fettine sottili. Grattugiate un po' di scorza del limone.
- Sbucciate e affettate a velo le cipolle, fatele appassire con $\frac{1}{4}$ circa del burro e un filo di olio in una padella capiente, per 7-8 minuti a fiamma molto bassa.

- Trasferite il fegato nella padella e lasciatelo cuocere a fiamma un po' più alta, finché sarà rosato, ci vorranno circa 5 minuti. Alzate la fiamma, versate circa metà dose di Marsala e tutto il Cognac, poi unite la scorza grattugiata del limone e mescolate.
- Abbassate la fiamma, incoperchiate e finite di cuocere a fiamma bassa mescolando spesso, finché il composto sarà asciutto, per circa 10 minuti. Spegnete e fate raffreddare.
- Frullate metà dose del composto con il robot da cucina fino a ottenere un impasto omogeneo e poi aggiungete metà dose del burro avanzato, sempre frullando. Unite il resto del fegato e del burro, alternandoli, e il resto del Marsala; alla fine regolate di sale e pepe e frullate ancora.
- Foderate i bordi e il fondo di uno stampo da plumcake con la pellicola alimentare e versatevi il composto; battetelo sul piano per eliminare i vuoti d'aria, e livellate la superficie. Trasferite lo stampo in frigo per 2 ore.
- Rovesciate lo stampo sul vassoio da portata, sfilatelo e poi staccate con delicatezza la pellicola. Servite subito.

Carla Marchetti