



STUZZICHINI

Sformatini ai fegatini di pollo e Porto



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
730K

NOTE

INGREDIENTI

500 g di Fegatini di pollo

260 g di Burro

4 Scalogni

4 g di Gelatina

0.4 dl di Cognac

1 dl di Porto

4 foglie di Alloro

Bacche di ginepro

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- In una padella con l'olio fate imbiondire gli scalogni tritati. Aggiungete i fegatini e lasciate rosolare per qualche minuto. Unite un po' di bacche di ginepro schiacciate, quindi versate il cognac e lasciate evaporare.
- Quando i fegatini saranno tiepidi frullateli con il burro e aggiustate di sale e pepe. Riempite 4 stampini con il composto

ottenuto e lasciate raffreddare.

- In un pentolino scaldare il Porto fino a ottenere uno sciroppo. A parte fate sciogliere la gelatina in un po' d'acqua e aggiungetela nello sciroppo, mescolando con un cucchiaino di legno. Fate bollire per circa 30 secondi e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare.
- Ricoprite ogni stampino con uno strato di gelatina al Porto e decorate con una foglia di alloro.

Camilla Innocenti