Pâté DELICATO ai
FEGATINI di POLLO

INGREDIENTI

- Fegatini di pollo 200 gr
- Petto di pollo 100 gr
- Pancetta 50 gr
- 1 cipolla bianca
- Burro 250 gr
- Marsala q.b.
- 1 foglia di alloro
- Olio di oliva
- Sale e Pepe

1

Tirare fuori dal frigo il burro e lascarlo a temperatura ambiente tagliato a cubetti.

Tagliare a striscione il petto di pollo.

Tagliare finemente la cipolla, privata della buccia esterna.

2

In una pentola, rosolare per 5 minuti la cipolla tagliata insieme a 2 cucchiai di olio di oliva ed una foglia di alloro.

Aggiungere le carni (petto di pollo e fegatini), la pancetta a cubetti e continuare a rosolare per qualche minuto

Completare con due prese di sale e una macinata generosa di pepe.

3

Aggiungere in pentola poco meno di mezzo bicchiere di marsala e continuare a cuocere fino a che il sugo non si è quasi completamente asciugato. Ci vorranno 5/8 minuti.

Lasciar raffreddare il tutto.

Quindi rimuovere la foglia di alloro e passare in un mixer insieme al burro a temperatura ambiente.

Si deve ottenere una sorta di omogeneizzato.

Aggiustare il sale.

4

Con un po' di pazienza passare il composto in un setaccio metallico per rendere completamente liscio e vellutato il pâté.

Passare il composto una cucchiaiata alla volta rimuovendo di tanto in tanto le impurità trattenute dal setaccio.

5

Predisporre lo stampo che conviene foderare con pellicola alimentare per facilitare il successivo distacco.

Riporre lo stampo in frigorifero per un paio di ore.

Il pâté può essere conservato anche in freezer.

6

Puoi servire.

BUON APPETITO

Lasciare a temperatura ambiente per una trentina di minuti prima dell'utilizzo e guarnire con della gelatina (se piace).

Pâté molto più delicato rispetto alla classica ricetta. Generalmente apprezzato anche a chi normalmente non ama il pâté di fegato.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it