

Patè di fegatini di pollo



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
10 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

80g di burro a temperatura ambiente
1 scalogno, finemente tritato
2 spicchi d'aglio, affettati finemente
225g di fegatini di pollo, puliti
1 rametto di timo
1 foglia di alloro
1 pizzico di noce moscata
1 pizzico di chiodi di garofano
1 pizzico di cannella
sale, pepe
1 cucchiaio di cognac oppure di porto
2 cucchiaini di panna da cucina

Istruzioni per la preparazione

1. Fate scaldare 30g di burro in una padella. Aggiungete lo scalogno e l'aglio, fateli appassire a fuoco lento fino a quando diventeranno trasparenti.



2. Alzate il fuoco portandolo a media intensita', unite i fegatini, il timo, l'alloro, le spezie, il sale e il pepe e fate cuocere per circa 3 minuti. I fegatini devono restare rosa al centro. Aggiungete il cognac (o il porto), trasferite il composto in un recipiente e lasciatelo raffreddare completamente. Eliminate il timo e l'alloro.
3. Versate i fegatini nella mini ciotola e sminuzzate fino ad ottenere un composto omogeneo ma consistente. Unite il burro rimasto, la panna, e lavorate velocemente. Controllate il sale ed eventualmente aggiustate.
4. Foderate una terrina di piccole dimensioni con un foglio di pellicola trasparente, versatevi il composto e mettete in frigorifero.
5. Per la presentazione: estraete il pate' dalla terrina, tagliatelo a fette e servi telo con fette di pane tostato (facoltativo).