

Paté di fegatini di pollo

scritto da Mirko Achermann | 13 Ottobre 2022

Ingredienti:

- 400 gr fegatini di pollo
- 2 cipolle
- 150 gr di burro per la cottura dei fegatini
- Salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di marsala
- 1 bicchierino di cognato o brandy
- 250 gr di burro

Preparazione:

Pulire i fegatini levando i filamenti, lavarli e asciugarli per poi tagliarli a pezzi.

Stufare la cipolla in 150 gr di burro (non farla colorire, eventualmente aggiungere un po' d'acqua), unire la salvia e l'alloro.

Aggiungere i fegatini e rosolar e bene.

Versare il marsala e il cognac, lasciare evaporare poi salare e pepare.

Una volta cotti i fegatini lasciarli raffreddare.

Mettere i fegatini nel mixer e aggiungere poco alla volta il burro a temperatura ambiente (morbido), lavorare fino ad ottenere una crema liscia.