Paté di fegato di vitello

scritto da Mirko Achermann | 5 Luglio 2022

Ingredienti:

- 500 gr fegato di vitello
- 100 ml panna
- 1 scalogno
- 150 gr prosciutto cotto
- 180 gr burro
- Latte intero
- Aglio, salvia, sale, pepe e alloro
- 1 bicchierino cognac

Preparazione:

Mettere il fegato nel latte.

Soffriggere lo scalogno con 30 gr di burro, 2 toglie di salvi, 1 foglia di alloro e uno spicchio d'aglio.

Unire il fegato sgocciolato, spruzzare con il cognac e cuocere per 5 minuti.

Levare il fegato e frullare con il prosciutto, eventualmente passare al setaccio.

Lavorare il burro rimasto a crema e incorporarlo poco alla volta al fegato e alla panna leggermente montata.

Mescolare bene.Metterlo in una terrina rivestita di pellicola trasparente.

Ricetta alternativa:

Ingredienti:

- 350 gr fegato di vitello
- 125 gr di burro
- 100 gr prosciutto crudo

- 1 tuorlo d’uovo
- ½ B di marsala
- Farina
- 3 Foglie di salvia
- Sale, pepe

Preparazione:

In padella 25 gr di burro, salvia e fegato infarinato, cuocere per 5 minuti.

Spruzzare il marsala e lasciare evaporare. (Ci vogliono ca 7 minuti)

Levare il fegato, tagliarlo e frullarlo con il sugo di cottura, il burro a pezzetti e il tuorlo d’uovo fino ad ottenere un composto liscio.