

PATÈ AI FEGATINI

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di fegatini di pollo,
- 150 g di burro,
- 1/2 cipolla,
- timo,
- 2 cucchiaini di vino marsala,
- 1 cucchiaino di brandy,
- 2 cucchiaini di panna montata,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate 50 g di burro, insaporitevi mezza cipolla tritata, alcune foglioline di timo e i fegatini per 2 minuti. Spruzzate con il Marsala, salate, pepate e dopo 3 minuti spegnete. Tritate i fegatini e incorporatevi 100 g di burro fuso raffreddato. Quando il composto è diventato soffice unite brandy e panna montata. Raffreddate 6 ore in frigorifero