

PATÈ DI FEGATINI

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di fegatini di pollo molto freschi,
- latte,
- 100 g di burro,
- 1 fetta di pancarrè,
- 1 bicchierino di cognac,
- 1/2 bicchiere di brodo di carne sgrassato,
- 1 cucchiaio di succo di limone,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mondate i fegatini da filamenti e pellicine quindi lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con un doppio foglio di carta da cucina.

Dividete ogni fegatino in quattro pezzi quindi metteteli in una ciotola e copriteli di latte freddo che sopravanzi di due dita. Lasciateli marinare per tutta la notte in frigorifero quindi sgocciolateli e asciugateli bene.

Scaldare la metà del burro in un tegame e, quando comincia a sfrigolare, unitevi i fegatini e lasciatele rosolare per cinque o sei minuti mescolandoli spesso in modo che si colorino in maniera uniforme.

Private la fetta di pancarrè della crosticina e tagliatela a dadini.

Quando i fegatini si saranno asciugati, insaporiteli con sale e pepe e bagnateli con il cognac.

Lasciatelo sfumare e spegnete la fiamma.

Finché sono ancora caldi, unitevi i dadini di pane, il brodo e il resto del burro a pezzetti, mescolate bene quindi versate tutto il contenuto del tegame nel bicchiere del mixer.

Unitevi l'aglio passato dallo schiaccia aglio e il succo di limone e frullate per un minuto a media velocità quindi aumentate la velocità al massimo e frullate un altro paio di minuti fino ad avere un composto liscio e omogeneo.

Travasate il patè in una terrina, sigillatelo con un doppio foglio di pellicola trasparente e tenetelo in frigorifero per qualche ora (o anche per tutta la notte) prima di servirlo.

Accompagnatelo con cetriolini sott'aceto e con fettine di pane francese o di pan brioche, tostate.