

PATÈ CON SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fegatini di pollo,
- 50 g di fegatini d'anatra,
- 1 pianta di sedano bianco,
- 200 g di burro,
- 2 cucchiaini di vino porto rosso,
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco.

Portate a ebollizione 100 cl di acqua salata e acidulata con l'aceto e cuocetevi per 5 minuti il cuore del sedano e scolatelo.

Mondate i fegatini e sbollentateli per 4 minuti in acqua salata.

Sgocciolateli accuratamente e frullateli insieme al burro fuso a bagnomaria a una presa di sale e al Porto.

Versate metà del composto in uno stampo adagiate il sedano e copritelo con il restante composto.

Mettete in frigorifero per almeno 3 ore.