

PATÈ DI FEGATINI DI POLLO AL MARSALA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di fegatini di pollo,
- 1/2 cipolla,
- 1 foglia di salvia,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di rosmarino,
- 3 cucchiaini di vino marsala,
- 3 cucchiaini di brandy,
- 100 g di burro,
- 3 cucchiaini di panna,
- sale,
- pepe.

Pulite i fegatini di pollo, lavateli e asciugateli accuratamente.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare per qualche minuto in una padella con 30 g di burro, la salvia, l'alloro e il rosmarino.

Aggiungete i fegatini e fateli rosolare brevemente finché avranno preso colore da ogni parte, mescolandoli spesso con un cucchiaino di legno; bagnateli con il marsala e il brandy e fateli evaporare a fuoco vivace.

Togliete i fegatini dal fuoco e fateli raffreddare, eliminate la foglia di salvia, di alloro e il rosmarino e versate tutto il resto nel frullatore; aggiungete un pizzico di sale e pepe, il burro a pezzetti e frullate bene.

Unite infine la panna e incorporatela senza frullare troppo.

Per conservarlo in freezer mettetelo in un contenitore rettangolare e pressatelo bene.

Scongelate poi a temperatura ambiente.