

TERRINA DI FEGATI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di lardo,
- 300 g di fegati di pollo,
- 1 bicchierino di vino porto,
- 100 g di burro,
- albumi d'uovo,
- lardo,
- sale,
- pepe,
- timo,
- alloro,
- 1 cucchiaio di scalogno tritato.

Tagliate il lardo in dadi e fatelo fondere in padella.

Quando il lardo è fuso, aggiungere nella padella i fegatini ben privati del fiele, 1 rametto di timo, 1 foglia di alloro, sale, pepe.

Far saltare rapidamente il tutto.

Quando i fegatelli sono appena cotti, aggiungere lo scalogno, farlo dorare, togliere timo e alloro, farli scolare, gettando il grasso di cottura.

Mettete in un recipiente fegati, lardo e scalogno, aggiungete il porto e lasciate riposare un'ora.

Riservate interi 4 fegatelli, passate il resto al mixer per ottenere una crema estremamente liscia.

Incorporate il burro lavorato in pomata ed i tre bianchi d'uovo montati a metà cioè non troppo sodi.

Mescolate a lungo.

Versate la preparazione in una terrina rivestita di barde di lardo, intercalando i fegati interi.

Ricoprite con una barda di lardo, mettete al fresco.

Questa terrina, che deve essere rosata, si serve con un cucchiaio bagnato nell'acqua calda, accompagnata da crostini.

Non si conserva più di 1-2 giorni.

Le barde di lardo sono sottili fette di lardo bianco, non aromatizzato, non molto stagionato, generalmente usate per proteggere alcune parti del cibo dal calore diretto e per 'nutrire' quello che contengono.