

CANAPÈ DEL CACCIATORE

Ingredienti per 4 persone:

- mezza fagianella arrostita,
- un pan carrè da 500 g,
- 60 g di burro,
- 50 g di patè di foie gras.

Disossate con cura la fagianella, levate anche la pelle e tagliate la polpa a fettine il più uguali possibile. Tagliate a fette anche il pane e liberatelo della crosta.

Mettete in una scodella il burro (tenuto a temperatura ambiente, in modo che risulti abbastanza morbido) e unitevi il patè, lavorando con una spatolina, in modo da legare perfettamente i 2 ingredienti.

Spalmate l'impasto su ogni canapè, adagiate su ciascuno una fettina di fagianella e disponeteli su un piatto di servizio.