

CARCIOFI ALLA MOUSSE DI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carciofi
- 200 g di fegatini di pollo
- 120 g di burro
- 1 scalogno
- 1/2 limone
- 15 cl di vino bianco secco
- 10 cl di panna
- 1 bicchierino di vino madera
- 1/2 bicchierino di brandy
- alcuni ciuffi di cerfoglio
- sale
- pepe

Mondate i carciofi, allargate un po' le foglie centrali e via via che sono pronti tuffateli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone.

Sgocciolateli e sbollentateli in acqua salata per 10-15 minuti, scolateli e lasciateli asciugare capovolti su un telo.

Sistemateli i carciofi dritti in una teglia a bordo alto, distribuite sulla superficie alcuni fiocchetti di burro, spruzzate con il vino, salate, pepate, coprite con la carta d'alluminio e cuocete per mezz'ora in forno preriscaldato a 180°C.

Nel frattempo pulite i fegatini, sciacquateli e asciugateli.

In un tegame fate sciogliere una noce di burro, unite lo scalogno finemente tritato, lasciatelo colorire, poi aggiungete i funghi e fateli insaporire a fiamma vivace alcuni minuti.

Toglieteli dal recipiente e metteteli da parte.

Versate il brandy nel tegame dei fegatini per diluire il fondo di cottura, poi fateli evaporare.

Quindi irrorate con un bicchierino di Madera, fate addensare la salsa, salate e pepate.

Frullate i fegatini e passateli al setaccio appoggiato su una terrina.

Poi appoggiate questa su un recipiente colmo di ghiaccio e amalgamate mescolando in continuazione la purea di fegatini con il restante burro ammorbidito e con il fondo di cottura.

Quando il composto è diventato soffice, incorporatevi la panna e mescolate con molta cura.

Riempite i carciofi con la mousse usando un cucchiaino oppure una tasca di tela.

Sistemateli i carciofi sul piatto da portata, guarnite con ciuffi di cerfoglio.