

PANINI AL PATÈ DI FEGATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pizzico di peperoncino di caienna,
- 2 cucchiaini di vino madera,
- 10 cl di panna,
- 250 g di patè di fegato,
- 4 panini al latte.

Montate la panna.

Schiacciate con una forchetta il patè e aggiungete il madera e il peperoncino; mescolate bene, incorporate la panna montata.

Assaggiate, salate e pepate se necessario; mettete in frigorifero.

Tagliate la calotta ai panini e svuotate la parte interna, lasciando 1 cm di mollica sul fondo e intorno.

Riempite i panini con la preparazione, coprite con le calotte e servite.