

ANTIPASTO – PATÈ DI FEGATINI ALL'ANGLOSASSONE CON Eva E INSALATA



Ricetta estiva facile e di grande effetto. Con Eva si eleva a pranzo elegante.

INGREDIENTI X4

- g 150 Burro
- 6 C Olio extravergine oliva
- 2 Scalogni
- g 400 Fegatini di pollo puliti
- 4 C Brandy
- 1 Cucchiaino Erbe di Provenza secche
- 2 cespi Rucola o lattuga
- 1 Cipolla rossa (facolt.)
- 1 peperone
- 1 pagnotta
- qb Sale
- qb Aceto bianco (facolt.)
- g 100 [Eva. Mela al sapore di Strudel](#)

PROCEDIMENTO

Tritare fini gli scalogni. Dorarli a fuoco basso con 3 C olio per 6-7 min. Mettere da parte. Alzare il fuoco e aggiungere i fegatini. Rosolarli per 2 min per lato: devono rimanere rosa all'interno. Unire sale, brandy (fiammeggiare se si vuole) e spegnere.

Intiepiditi, frullarli con scalogni, erbe di Provenza. Unire burro per una consistenza spalmabile, salare a piacere. Mettere in uno stampo da pancarré e tenere in frigo per almeno 1 ora.

Lavare e tagliare insalata, cipolla (se gradita) e peperone, condirla con il resto dell'olio, sale, aceto (se gradito) e tenere da parte.

Tagliare a fette il pane e tostarlo un attimo prima di servirlo.

Servire il paté a fette con [Eva. Mela al sapore di Strudel](#), guarnito con insalata e pane caldo. Conservare il paté in frigorifero coperto da pellicola e consumare entro 48 ore.



45 min per una teglia da pancarré