

Patè di fegatini con tartufo



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

500 gr di fegatini di pollo ben puliti da fiele e nervi
200 gr di burro
1/2 dl di Porto
1/2 dl di Cognac
1 dl di panna fresca
2 fogli di colla di pesce
1 foglia di alloro
1 tartufo nero circa 60 gr
sale e pepe
un pizzico di zucchero

Istruzioni per la preparazione

Marinare i fegatini di pollo con un pizzico abbondante di sale, una macinata di



pepe e un cucchiaino di zucchero per 20 minuti. Predisporre il gancio a mezzaluna per la cottura; nella ciotola inox mettere 50 gr di burro a impostare la temperatura a 120°C; una volta che inizierà a soffriggere aggiungere i fegatini di pollo posizionando la fase di mescolamento sul 3. Dovranno risultare rosolati da ogni parte ma non molto cotti. Togliarli dalla ciotola.

Nel frattempo ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Nella ciotola inox ridurre il Porto e il Cognac con la foglia di alloro; stemperare nel liquido caldo la gelatina e unire i fegatini già cotti.

Montare il food processor con la sua lama; frullare il composto ottenuto aggiungendo la panna liquida e il tartufo.

Montare il passaverdure e passare al setaccio il composto appena frullato; montare la frusta a filo grosso ed avviare la lavorazione a velocità 4, montando fino a quando inizia a schiarirsi aggiungendo a filo 60 gr di burro fuso.

In una terrina compattare il pate' ottenuto e coprire con il restante burro fuso; lasciar solidificare in frigorifero coperto da pellicola alimentare.