

Paté di fegatini

Ricetta di Rosanna

Ingredienti

500 gr di fegatini di pollo

Mezza cipolla grande

2 foglie di salvia

100 gr di burro

2 alici sott'olio

1 piccola foglia di alloro

1 cucchiaino colmo di capperi di salati una spruzzata di vino bianco o brandy

Sale pepe quanto basta

Esecuzione

Tagliare grossolanamente i fegatini, sminuzzare la cipolla e capperi

Far sciogliere il burro, aggiungere salvia alloro, filetti di acciughe, la cipolla e far invia un'dire

Aggiungere capperi e se gattini, fa rosolar

Spruzzare con vino bianco o brandy, regolare di sale e pepe

Abbassare la fiamma e portare a cottura, circa 20 minuti

Eliminare la loro e frullare con il mini pinne Hair sino a raggiungere la consistenza desiderata

E il paté è pronto da consumare subito, o se si preferisce si può fare un vasetto, farlo sterilizzare e conservarlo in frigo lìe