



PATE' DI FEGATINI AL MARSALA

Ingredienti

300 gr. di cipolle bianche
500 gr. di fegatini di pollo
500 gr. di burro
½ bicchiere di marsala
½ bicchierino di cognac
1 foglia di alloro
1 limone
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Pulire, lavare ed asciugare i fegatini, tritarli.

Tritare le cipolle finemente.

Brasare le cipolle, a fuoco dolce, in una casseruola con 150 gr di burro.

Quando la cipolla si sarà ammorbidita unire i fegatini con l'alloro, rosolare per un minuto, unire il cognac e il marsala; quando l'alcol sarà evaporato, aggiustare con

sale e pepe.

Cuocere per pochi minuti, quindi, frullare tutto ed amalgamare il restante burro morbido fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.

Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente.

Porre in frigo per alcune ore. Sformare e decorare a piacere.

Servire con crostini di pane caldi.