

Coppetta di fegatini e uva



INGREDIENTI:

4 cu Brodo Di Pollo
250 g Burro
5 dl Cognac
qb Crostini Di Pane
2 cucchiari Olio Di Oliva
qb Pepe Rosa In Grani
600 g Pollo Fegatini
qb Sale
4 n Scalogno
4 dl Vino Bianco

PROCEDIMENTO:

1) Lava 600 g di fegatini di pollo già puliti, asciugali, tagliali a meta e cuocili in 2 dl di acqua mescolata a 4 dl di vino

bianco secco per circa 3 minuti. Sgocciolali e tienili da parte.

2) Trita 4 scalogni, scalda 2 cucchiari di olio in una padella antiaderente e falli soffriggere, finche diventano trasparenti.

Unisci i fegatini, rosolali per pochi minuti e bagnali con 1/2 dl di cognac. Fai sfumare il liquore e trasferisci i fegatini in

una ciotola.

3) Trita i fegatini nel mixer con 250 g di burro morbido. Unisci 3-4 cucchiari di brodo di pollo, sale e pepe. Frulla, finche

il composto diventerà spumoso. Passalo al setaccio, mettilo in frigorifero per circa 1 ora, poi servilo con chicchi d'uva,

crostini di pane e pepe rosa.