

FEGATO DI TACCHINO CON PATATE E PORRI

Ingredienti per 2 persone:

- 250 g di fegato di tacchino
- 5 g di strutto
- 5 g di burro
- sale
- pepe bianco
- 8 cl di fondo scuro di pollame

Per il contorno:

- 200 g di porri
- 300 g di patate
- 100 g di funghi porcini
- 20 cl di salsa vellutata per pollame
- 10 g di burro
- 1 scalogno tritato
- sale
- pepe bianco
- 1 grattatina di noce moscata
- 1 cucchiaino di panna montata

Pulite i porri, tagliateli a fettine di mezzo centimetro di spessore e scottateli in acqua bollente per pochi minuti.

Lessate le patate senza sbucciarle, in una pentola con acqua bollente, poi pelatele e affettatele.

Fate scaldare la salsa vellutata in una casseruola, a fuoco dolce, poi unite le patate e i porri.

Soffriggete i porcini e lo scalogno tritato in un tegame col burro, a calore moderato per 4-5 minuti, quindi trasferiteli nel recipiente con gli ortaggi.

Portate a ebollizione e insaporite con il sale necessario, una macinata di pepe e una grattatina di noce moscata.

Lavate il fegato, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e fatelo rosolare a fuoco vivo in una padella con lo strutto caldo.

Quando il fegato sarà ben dorato da tutti i lati, unite il burro e fatelo schiumare, infine insaporitelo con sale e pepe, toglietelo dalla padella e tenetelo in caldo.

Diluite il fondo di cottura con il fondo di pollame e fate ridurre il tutto della metà a fuoco basso.

Unite alle verdure la panna, quindi distribuitele in due piatti individuali insieme al fegato tagliato a fette e alla salsetta preparata con il suo fondo di cottura.

Servite subito.