FEGATO GROSSO CON SCALOGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di fegato d'anatra o d'oca da ingrasso
- sale
- pepe

Per il contorno:

- 180 g di scalogno
- 5 g di burro
- 1 rametto di timo
- 25 cl di vino rosso
- 6 cl di vino porto rosso (vino rosso porto)
- 12 cl di fondo scuro di pollame
- sale
- pepe bianco
- 2 cespi di insalata belga (indivia)

Separate le foglie dei cespi di indivia belga, lavatele con cura, fatele sgocciolare e asciugatele.
Lavate il fegato, asciugatelo, ricavatene otto fettine del peso di circa 30 g di l'una e mettetele al fresco.
Sbucciate gli scalogni, tagliateli a fettine sottili e fateli rosolare in una casseruola col burro caldo, per pochi istanti a fuoco medio.
Unite il timo, il vino rosso e il Porto, fateli ridurre, infine versate nella casseruola anche il fondo di pollame e fate cuocere gli scalogni a calore moderato fino a quando saranno ben teneri e il loro fondo di cottura si sarà ridotto della metà.
A questo punto, insaporite la preparazione con sale e pepe e toglietela dal fuoco.
Tagliate il fegato a fette regolari, eliminate eventuali vasi sanguigni, quindi cospargetelo con sale e pepe e fatelo rosolare in una padella già calda, senza aggiungere alcun condimento.
Fatelo colorire da entrambi i lati a calore moderato, quindi toglietelo dal fuoco.
Fate attenzione a far restare le fettine molto morbide nella parte centrale.
Al termine distribuite in quattro piatti individuali lo scalogno, le foglie di indivia belga e le fettine di fegato, quindi cospargete queste ultime con qualche cucchiaio del loro fondo di cottura e servite.