
RISSOLES MOULIN ROUGE

Ingredienti per 4 persone:

- una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- farina per stendere la pasta,
- 200 g di patè di foie gras,
- un tartufo bianco,
- brandy,
- olio di semi.

Lasciate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente e stendetela con il matterello su una spianatoia infarinata; fate una sfoglia sottile, nella quale ricaverete, con un bicchiere o con uno stampino dentellato, dei dischi di 10 cm di diametro. Mettete nel centro di ogni disco un rettangolo di patè alto poco più di un dito e grande tanto da stare racchiuso nel disco piegato a metà. Sopra il patè mettete delle fettine di tartufo e spruzzate tutto con pochissimo brandy. Ripiegate i dischi a metà, formando delle mezzelune (bagnate i lembi interni della pasta con dell'acqua in modo che restino aderenti e non si aprano durante la cottura). Ponete al fuoco una grande padella per fritti con abbondante olio: quando sarà fumante, adagiatevi tre o quattro rissoles per volta, facendole dorare da entrambi i lati. Levatele con una schiumarola, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina e tenetele in caldo mentre preparate le altre.