

CONI FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fegato d'oca,
- 200g di fegato di vitello,
- 70 g di burro,
- una foglia di alloro,
- sale,
- 150 g di fegatini di pollo,
- qualche foglia di salvia,
- un panino all'olio raffermo,
- latte,
- pepe,
- un bicchiere di panna,
- un tartufo nero,
- un bicchierino di brandy,
- sei fette di prosciutto crudo da 50 g l'una.

Pulite il fegato d'oca e quello di vitello e tagliateli a fettine sottili.

Fate fondere 50 g di burro in un tegame; unitevi l'alloro e ponetevi a rosolare le fettine di fegato dai 2 lati, a fuoco vivo.

Salate, togliete il recipiente dal fuoco ed eliminate l'alloro.

Mondate i fegatini di pollo, tagliateli a pezzetti e fateli saltare in una padella con il restante burro, la salvia e un po' di sale.

Togliete dal fuoco, eliminate la salvia e lasciate raffreddare.

Fate rinvenire la mollica del panino nel latte, quindi strizzatela e passatela, insieme con i 3 tipi di fegato, nel tritacarne su cui avrete montato il disco dai fori più piccoli.

Raccogliete il ricavato in una terrina ed insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe.

Montate la panna a neve ben ferma.

Pulite accuratamente il tartufo per eliminare ogni traccia di terra, tagliatelo a pezzettini e aggiungetelo al composto insieme con la panna e il brandy.

Rimestate accuratamente il tutto e trasferitelo in una tasca da pasticciere con la bocchetta rotonda.

Arrotolate le fette di prosciutto a cono e farcitele con il composto.

Disponete i "coni farciti" a raggiera sul piatto da portata e teneteli in frigorifero fino al momento di servire.