

PATÈ DI FEGATO TARTUFATO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fegato di vitello,
- 250 g di fegatini di pollo (oppure 500 g di fegato d'oca),
- 50 g di gelatina in polvere
- (oppure gelatina in compresse per un litro),
- un bicchiere di porto,
- burro,
- un rametto di salvia e uno di rosmarino,
- un bicchierino di brandy,
- un tartufo,
- sale,
- pepe.

Come avrete notato, per la preparazione del patè vi abbiamo suggerito di acquistare fegato di vitello e fegatini di pollo, oppure, in alternativa, un uguale peso di fegato d'oca, con il quale potrete fare il tradizionale patè de foie gras. Il fegato d'oca è tuttavia più difficile da reperire ed anche più costoso, per cui potete optare per le altre qualità, con le quali si ottiene un patè ugualmente ottimo, olt3 che più economico.

Preparate innanzitutto la gelatina, portando a bollire un litro di acqua e versandovi, a pioggia, la polvere apposita: sbattete energicamente con una frusta fino a che la polvere sarà ben stemperata.

A questo punto fate bollire il liquido solo per qualche istante, poi spegnete il fuoco e unite alla gelatina mezzo bicchiere di porto.

Naturalmente, potete sostituire la gelatina in polvere con quella in compresse, o prepararla direttamente in casa, con una delle ricette solite.

Mentre la gelatina si raffredda, mondate il fegato di vitello e tagliatelo a fettine sottili o a striscioline; mondate anche i fegatini di pollo.

Ponete al fuoco un largo tegame con 75 g di burro; quando il condimento comincerà a spumeggiare, unitevi gli aromi legati a mazzetto; quindi buttatevi il fegato.

Dopo qualche minuto di cottura a fiamma viva, bagnate con il porto rimasto, abbassate la fiamma e fate cuocere dolcemente per circa 20 minuti, salando e pepando solo in ultimo.

Poi togliete il recipiente dal fuoco, eliminate il mazzetto aromatico e passate il fegato al passaverdure, raccogliendolo in una terrina, pesata in precedenza.

Calcolate il peso netto del fegato e pesate un uguale quantitativo di burro, che avrete fatto ammorbidire a temperatura ambiente.

Tagliate a pezzetti il burro e unitelo al fegato.

Sbattete e lavorate a lungo il composto con un cucchiaino di legno, fino a che sarà ben montato e cremoso; unitevi allora il brandy, mescolando ancora con cura, poi il tartufo ben pulito e tagliato a pezzetti piccolissimi.

Versate uno strato di gelatina alto poco più di un dito sul fondo di uno stampo a cassetta e fatelo solidificare rapidamente in freezer.

Disponete sulla gelatina ben soda il composto di fegato, modellandolo sulla forma dello stampo e lasciando tutt'intorno uno spazio di circa un dito.

Coprite quindi il composto con altra gelatina, formando in superficie uno strato alto come quello del fondo, e ponete il contenitore in frigorifero.

Dopo qualche ora, sfornate il patè sul piatto di servizio.

Per facilitare questa operazione, immergete per qualche istante lo stampo in acqua calda, poi asciugatelo.