

SFORMATO DI FEGATO D'OCA ALLA PALAIS ROYAL

Ingredienti per 4-6 persone:

- una cipolla,
- 80 g di burro,
- 250 g di lardo,
- 300 g di fegato d'oca,
- qualche foglia di menta,
- un ciuffetto di cerfoglio,
- sale,
- pepe,
- un piccolo tartufo nero,
- 2 uova.

Pelate e tritate molto finemente la cipolla, facendola quindi rosolare in un tegame con 50 g di burro.

Pestate il lardo nel mortaio (o tritatelo molto finemente, scaldando ripetutamente le lama della mezzaluna), poi trasferitelo nel tegame, lasciandolo cuocere a calore moderatissimo, e rimestandolo di tanto in tanto, finché si sarà sciolto del tutto.

Lavate il fegato, asciugatelo, affettatelo e mettetelo nel recipiente del lardo, lasciandolo rosolare a fiamma allegra: spolverizzatelo con un finissimo trito di menta e cerfoglio, salatelo e pepatelo, poi toglietelo dal fuoco e passatelo con il suo fondo di cottura al setaccio, raccogliendo il ricavato in una terrina.

Pulite il tartufo con uno spazzolino per asportare eventuali residui di terra, quindi affettatelo a lamelle sottilissime, con l'apposito utensile, e unitelo al passato di fegato insieme alle uova.

Amalgamate bene il composto e trasferitelo in uno stampo rettangolare unto di burro, pareggiando la superficie con il dorso di un cucchiaino.

Cuocete in forno a bagnomaria per 25 minuti.

A cottura ultimata, togliete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata, estraendo lo sformato.

Questo piatto si può preparare anche rivestendo lo stampo di pasta sfoglia, in modo che il patè di fegato, a cottura ultimata, risulti avvolto da una bella crosta dorata.

La cottura non dovrà essere più fatta a bagnomaria ma nel forno e il tempo verrà prolungato a 40 minuti.