

# FEGATO D'ANATRA CON ASPARAGI IN INSALATA

Ingredienti per 2 persone:

- 240 g di fegato d'anatra o d'oca da ingrasso
- sale
- pepe bianco
- 1 cucchiaio di farina
- 1 uovo
- 50 g di briciole di brioches
- 50 g di pangrattato
- 80 cl di olio d'oliva

Per il contorno:

- 500 g di asparagi bianchi
- sale
- pepe bianco
- 1/2 cucchiaio di zucchero
- 1 fetta di limone
- 3 cl di aceto di lamponi
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 pomodoro
- 1/2 cucchiaio di erba cipollina tritata

Pulite gli asparagi e lessateli al dente in una pentola con acqua bollente, a cui avrete aggiunto una presa di sale, mezzo cucchiaio di zucchero e una fetta di limone, dopodichè scolateli e fateli raffreddare sotto l'acqua corrente.

Preparate una vinaigrette mescolando in una ciotola l'aceto di lamponi, una presa di sale, una macinata di pepe e, in ultimo, tutto l'olio d'oliva.

Tagliate le punte degli asparagi in modo che siano lunghe 5 cm, quindi dividetele a metà nel senso della lunghezza; riducete a fettine i gambi.

Ponete gambi e punte in una terrinetta, versatevi sopra la vinaigrette preparata e lasciateli marinare.

Scottate il pomodoro in acqua bollente, pelatelo, dividetelo in quarti, privatelo dei semi, infine tagliatelo a dadini e unitelo agli asparagi.

Lavate e asciugate il fegato d'anatra, riducetelo a cubetti di 2,5 cm di lato, cospargete questi con sale e pepe, quindi passateli nella farina, nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato mescolato con le briciole di brioches.

Premete leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene alla polpa, quindi mettete al fresco i cubetti di fegato.

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i cubetti da ogni lato, a fuoco medio, fino a quando saranno ben dorati.

Cospargete l'insalata con l'erba cipollina tritata, distribuitela in due piatti individuali insieme ai cubetti di fegato appena tolti dalla padella e servite.