

# FEGATO D'ANATRA CON CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fegato d'anatra
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 20 g di burro
- 2 cucchiari di prezzemolo tritato
- sale
- pepe bianco
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 1 cespo di cicoria rossa
- 4 cucchiari di germogli di soia

Per la vinaigrette:

- 2 cucchiari di aceto di mele
- 1 puntina di curry
- sale
- pepe bianco
- 4 cucchiari di olio d'oliva

Lavate con cura il fegato sotto l'acqua corrente, quindi tagliatelo a pezzetti di dimensioni uniformi.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella con lo scalogno e rosolatevi i pezzi di fegato a fuoco vivo per pochi istanti.

Unite il burro e il prezzemolo, abbassate la fiamma al minimo e lasciate cuocere il fegato per 3-4 minuti, mescolando continuamente.

Al termine, cospargetelo con sale e pepe appena macinato.

Separate le foglie dei due tipi di insalata, lavatele, asciugatele, infine eliminate la costa centrale, amara.

Distribuitele in quattro piatti individuali insieme ai pezzetti di fegato ancora tiepidi e cospargete il tutto con i germogli di soia.

Mescolate in una ciotolina tutti gli ingredienti per la vinaigrette e condite l'insalata.