

Antipasto fegato e core

[Del 10/02/2009 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 2 persone: 100 g di petto di pollo, 100 g di fegato di vitello a fettine, 70 g di burro, 1 rametto di salvia, ½ barbabietola cotta (125 g), 1 bicchierino di cognac (30 ml), ½ dado di gelatina, 125 g di formaggio caprino fresco, 3 fili di erba cipollina, 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste secche (maggiorana, timo, dragoncello, origano), 1 cucchiaino di pepe rosa in grani, 1 cucchiaino di pepe verde in grani, 2 prese di pepe nero, 1 pizzico di sale fino.

Eliminate dal pollo eventuali parti grasse e nervetti. Tagliatelo a pezzetti di 2 cm circa con un coltello. Eliminate le membrane e le parti dure alle fettine di fegato e tagliatelo a pezzetti di 2 cm. Sistemate il pollo e il fegato in una ciotola con la salvia lavata ed asciugata. Irrorate con 20 ml di cognac e lasciate riposare 1 ora. Ammorbidite 50 g di burro a temperatura ambiente. Scolate la carne e asciugatela bene con carta assorbente da cucina. Filtrate la marinata e tenetela da parte. Fate sciogliere 20 g di burro in un tegame antiaderente, su fuoco basso, per un minuto. Unite la carne e insaporitela un minuto a fuoco medio, quindi salate, pepate, bagnate con il liquido della marinata e mescolate con un cucchiaino di legno. A questo punto abbassate il fuoco al minimo e coprite il tegame con un coperchio. Fate cuocere 15 minuti mescolando di tanto in tanto, facendo attenzione a non far cuocere troppo, altrimenti il fegato indurisce. Spegnete il fuoco e mettete la carne e il fondo di cottura in un frullatore. Unite il burro ammorbidito e frullate un minuto, fino ad ottenere una crema compatta. Trasferite la mousse in una ciotola e lasciatela riposare mezz'ora in frigorifero. Nel frattempo sbucciate la barbabietola, lavatela e asciugatela. Portate a bollore 250 ml di acqua in una casseruola. Aggiungete il cognac rimasto e la barbabietola e cuocete 2 minuti a fuoco basso, fino a quando il liquido diventa di colore rosso intenso. Scolate ed eliminate la barbabietola, aggiungete il dado di gelatina nella casseruola e fatelo sciogliere 2 minuti a fuoco basso, poi togliete dal fuoco e aggiungete 250 ml di acqua fredda. Mescolate bene con un cucchiaino di legno e versate il composto in 2 stampini a forma di cuore. Riponete in frigorifero almeno 3 ore. Sformate i cuori di gelatina sui piatti individuali, accanto aggiungete la mousse a cucchiaiate e vicino alla mousse sistemate il caprino a fette di 3 cm di spessore. Distribuite sopra il formaggio l'erba cipollina pulita con carta da cucina e



tagliata a pezzettini e insaporite le fette di caprino con pepe rosa e verde e con le erbe aromatiche. Servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]