

Categoria: Sapori dal Mondo -



## Informazioni Generali



Preparazione:  
30 min



Cottura:  
30 min



Dosi per:  
12 persone



Costo:  
Medio



Difficoltà:  
Media

Nota Aggiuntiva: + il tempo di raffreddamento

Il **pâté di fegato** è un'indiscussa prelibatezza della **grande cucina francese**, ma vanta antichissime origini, infatti il pâté di fegato d'oca era già conosciuto dagli Egiziani nell'epoca dei faraoni.

In un affresco del 2500 a.C. scoperto a Sakkarah, vi è raffigurata la scena in cui sei egiziani sono indaffarati a ingozzare delle oche; questa abitudine era consueta anche presso gli antichi romani, che lo preparavano mischiandolo ad una miscela di fichi secchi tritati, latte e miele.

Col passare del tempo, il foie gras trova il suo massimo fulgore presso i **reali di Francia**, in particolare con Luigi XV e Luigi XVI, grazie a delle preparazioni raffinate come il prelibato "**pasticcio di fegato grasso in crosta**".

In Francia il **pâté de foie gras** (fegato grasso) si prepara principalmente con fegato d'oca (e anatra), rimpinzando di mais questo animale fino a fare lievitare il suo fegato per dieci volte la sua normale grandezza (da qui il suo nome).

In Italia il pâté di fegato viene preparato utilizzando il più delle volte fegato di vitello, maiale, o pollo, semplicemente perché il fegato d'anatra, in Italia poco allevata, non è facilmente reperibile.

La produzione e il consumo di pâté di fegato in Italia, sono una prerogativa delle regioni del centro-nord.



## Ingredienti

>> <b>Burro</b>	500 gr	
>> <b>Cipolle</b>	bianche 300 g	
>> <b>Cognac</b>	1/2 bicchierino	
>> <b>Fegato</b>	(fegatini di pollo) 400 gr	
>> <b>Limoni</b>	1 la buccia grattugiata	
>> <b>Maggiorana</b>	una manciata	
>> <b>Marsala</b>	1 bicchierino	
>> <b>Olio</b>	q.b.	
>> <b>Pepe</b>	q.b.	

## Preparazione



Generalmente i fegatini di pollo vengono venduti in confezioni che contengono anche i cuori dei volatili ( potete vederli nella foto 4 in basso a sinistra) che sono l'ingrediente per la preparazione del paté; durante la preparazione di questo paté di fegato di pollo (paté di fegato di pollo) si utilizza il cuore di pollo.

1 in basso a sinistra), che non utilizzeremo per la realizzazione del patè; dovreste quindi separarli (nella foto 2 il fegato è a sinistra della lama e il cuore a destra) e usarli per qualche altra ricetta. Lavate i **fegatini di pollo**, asciugateli e puliteli, avendo cura di togliere il grasso in eccesso e le sacche del fiele; quindi tagliateli a pezzetti (3).



Tritate le cipolle (4) e mettete in una **padella** 150 gr di burro e un filo d' **olio** e fatevi appassire le **cipolle** (5), stando attenti a non farle colorire. Aggiungete poi il fegato tagliato (6), la **maggiorana fresca**, la **scorza del limone** grattugiata e fate rosolare per qualche minuto.



Versate nella padella il **marsala** e il **cognac** per ammorbidire gli ingredienti (7) e lasciate evaporare sempre a fuoco dolce (8). Aggiustate il composto di **sale pepe** e lasciatelo raffreddare. Mettete poi tutto in un **mixere** riducete il composto in una crema (9).



Sciogliete il rimanente burro a fuoco dolce e aggiungetelo alla crema di fegato, finchè il composto diventerà omogeneo (10). Per preparare un patè di fegato avvolto nella gelatina, avremo bisogno di due stampi da plum cake : uno leggermente più grande dell'altro e che lo contenga. Imburrate e foderate lo stampo più piccolo con della pellicola (11) e versate al suo interno il patè (12).



Una volta che il patè sarà sistemato nello stampo (13) lasciatelo riposare in frigorifero per un paio d'ore, affinché si rassodi per bene. Nel frattempo preparate la gelatina, utilizzando un litro d'acqua e due dadi di preparato per gelatina,: versate metà della gelatina ancora liquida nello stampo più grande (14) e mettetelo a rassodare in frigorifero per un paio d'ore. Trascorse le due ore, prelevate dal frigo lo stampo piccolo contenente il patè, che sformerete, eliminando la pellicola (15).



Adagiate il patè al centro dello stampo più grande che conterrà sul fondo, la gelatina ormai soda (16). Tra il patè e le pareti dello stampo ci deve essere un vuoto che andrà colmato con la restante gelatina. Riempite quindi lo spazio tra il patè e lo stampo con la gelatina liquida, coprendo bene anche la superficie del patè (17). Mettete il tutto in frigorifero e lasciate solidificare per altre due ore. Quando la gelatina sarà ben soda (18), avvolgete lo stampo con un canovaccio bollente, quindi capovolgetelo su di un piatto da portata e guarnitelo a vostro piacere con fettine di cetriolini sott'aceto e dischetti di olive nere, verdi e capperi.

Si ringrazia Accademia Mugnano per la fornitura degli stampi

## Consiglio

---

Molte ricette, al posto della **maggiorana fresca**, contengono dell' **alloro**, che poi viene tolto subito dopo la cottura del fegato. Quando metterete il vostro patè nello stampo scelto, inoltre, potrete inserirvi nel mezzo un **piccolo tartufo intero** oppure, ridotto in piccoli cubetti, e mescolato all'impasto.

## Curiosita'

---

Il patè de foie gras è una antichissima tradizione gastronomica francese, conosciuta a livello mondiale; questa leccornia viene ampiamente prodotta, esportata e consumata in Francia.