



Pâté di Fegato - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

Antipasti - di montagna - fegatini di pollo - uova
di Carla

Ingredienti:

- 1 Kg di fegatini di pollo;
- 1 cipolla grossa;
- 2 scalogni;
- 2 uova sode;
- 5 spicchi d'aglio medio grossi;
- 2 foglie di alloro (senza la costa);
- 150 g di burro;
- 250 g di Philadelphia;
- 2 cucchiaini di Cognac;
- sale, pepe.

Cucinate in un tegame, a fuoco lento e mettendo tutto a crudo, fegatini, cipolla, scalogno, aglio, alloro, 1 cucchiaino di sale, pepe e burro. Mescolate in modo da non far attaccare il composto finché diventa una poltiglia.

Frullate tutto con i tuorli delle uova sode, il formaggio e il cognac.

Sciogliete un po' di burro, ungete il recipiente in cui andrà messo il pâté, versatevi il composto preparato e copritelo con altro burro fuso. Mettetelo in congelatore.

Per servirlo, toglietelo dal freezer 1 ½ ora prima.

eCucinando.it