



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Mousse di fagiolo



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

3 ore e mezza Tempo

Attrezzatura : **2 tegami, omogeneizzatore, stampo rettangolare**

Ingredienti

- 1 fagiano
- 200 gr di fegato di vitello affettato
- fegato del fagiano
- 1 cipolla
- brodo
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiai di Marsala
- 3 cucchiai di Cognac
- 200 gr di burro
- alloro
- sale
- pepe

Preparazione Mousse di fagiano

Passo 1.

Fate imbiondire la cipolla tritata in olio e burro, aggiungetevi quindi l'alloro.

Passo 2.

Tagliate a pezzi il fagiano dopo averlo disossato e fatelo rosolare nel soffritto.

Passo 3.

Fatevi sfumare quindi il cognac ed il marsala.

Passo 4.

Aggiustate di sale e pepe, quindi fate cuocere per una mezz'oretta circa.

Passo 5.

Aggiungete del brodo caldo se necessario.

Passo 6.

In un altro tegame rosolate il fegato del fagiano, quindi fate sfumare con marsala e cognac.

Passo 7.

Aggiungeteli al fagiano e continuate la cottura.

Passo 8.

Una volta cotte, omogeneizzate le carni, quindi aggiungete il burro amalgamando il tutto per bene.

Passo 9.

Mettete il patè in uno stampo rettangolare e lasciatelo in frigo per un paio d'ore.

Passo 10.

Una volta pronto, tagliatelo a dadini e servitelo accompagnato con delle fette di prosciutto cotto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.3 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)