

# Patè di fegatini

Il **paté di fegatini** è una salsa spalmabile derivata dalla cottura di fegatini di pollo, carote, cipolla sedano e spezie varie passate successivamente al mortaio (o al frullatore). Personalmente lo preferisco con una texture non troppo liscia, per cui lo frullo grossolanamente con il frullatore ad immersione.

---

Tempo di preparazione: 10 minuti

Cottura: 30 minuti

Dosi per: 6 persone

## Ingredienti

440 gr di fegatini di pollo  
1 cipolla  
1 carota  
1 costa di sedano  
1 cucchiaio di capperi  
4 foglie di alloro  
scorza grattugiata di 1 limone  
1 bicchiere di vino bianco  
olio EVO q.b.  
sale e pepe: q.b.  
1 cucchiaio di burro

1. Per prima cosa sciacquiamo e asciughiamo accuratamente i fegatini. Eliminiamo il grasso in eccesso e tagliamoli a pezzi grossi.

2. Tritiamo cipolla, carota, sedano e mettiamoli a soffriggere in un tegame con 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva.
3. Trascorsi 2-3 minuti, versiamo i fegatini all'interno del tegame e rosoliamoli qualche minuto, successivamente sfumiamo con del vino bianco.
4. Aggiungere le foglie di alloro, la scorza grattugiata di 1 limone, capperi, sale, pepe e chiudere il coperchio. Lasciamo cuocere per almeno 25-30 minuti (se necessario aggiungere 1 bicchiere di brodo vegetale caldo). A fine cottura aggiungiamo 1-2 cucchiaini di burro.
5. Eliminiamo le foglie di alloro e tritiamo il tutto con un frullatore ad immersione (io preferisco una texture più "grezza" per cui frullo per pochi secondi).
6. Riporre il paté di fegatini in un contenitore di vetro e coprire a filo con dell'olio EVO. Mettere in frigo e lasciar riposare almeno un paio d'ore prima di servire.

---

**Consigli:** Il **paté di fegatini** può essere conservato in frigorifero e consumato entro 1 mese. Abbiate solo l'accortezza di aggiungere un sottile strato di olio d'oliva ogni volta che, dopo consumato lo riponete in frigorifero.

---

**Consigli per gli acquisti:** Ciotolina in porcellana bianca dalla linea estetico quotidiano by [Seletti](#). Coltello vintage by [Broc&White](#).



