

CONTORNI

Carciofi alla mousse di fegatini

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Carciofi	8
Fegatini di pollo	200 g
Burro	120 g
Scalogno	1
Limone	1/2
Vino bianco secco	15 cl
Panna	10 cl
Vino madera	1 bicchierino
Brandy	1/2 bicchierino
Cerfoglio	alcuni ciuffi
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate i carciofi, allargate un po' le foglie centrali e via via che sono pronti tuffateli in acqua acidulata con il succo di mezzo limone.
- 2 Sgocciolateli e sbollentateli in acqua salata per 10-15 minuti, scolateli e lasciateli asciugare capovolti su un telo.
- 3 Sistemate i carciofi dritti in una teglia a bordo alto, distribuite sulla superficie alcuni fiocchetti di burro, spruzzate con il vino, salate, pepate, coprite con la carta d'alluminio e cuocete per mezz'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.
- 4 Nel frattempo pulite i fegatini, sciacquateli e asciugateli. In un tegame fate sciogliere una noce di burro, unite lo scalogno finemente tritato, lasciatelo colorire, poi aggiungete i funghi e fateli insaporire a fiamma vivace alcuni minuti.
- 5 Toglieteli dal recipiente e metteteli da parte. Versate il brandy nel tegame dei fegatini per diluire il fondo di cottura, poi fateli evaporare.

- 6 Quindi irrorate con un bicchierino di Madera, fate addensare la salsa, salate e pepate. Frullate i fegatini e passateli al setaccio appoggiato su una terrina.
- 7 Poi appoggiate questa su un recipiente colmo di ghiaccio e amalgamate mescolando in continuazione la purea di fegatini con il restante burro ammorbidito e con il fondo di cottura.
- 8 Quando il composto è diventato soffice, incorporatevi la panna e mescolate con molta cura. Riempite i carciofi con la mousse usando un cucchiaino oppure una tasca di tela.
- 9 Sistemate i carciofi sul piatto da portata, guarnite con ciuffi di cerfoglio.