

SCALOPPA DI FOIS GRAS SALSA DI UVA SPINA E TOAST FRANCESE

INGREDIENTI (per 4 persone)

8 scaloppe di fois gras
125 gr di uva spina dolce
½ bicchiere di moscato di Scanzo
1 cucchiaino di zucchero di canna
4 fette di pane in cassetta
8 lamponi
burro q.b.
sale bianco di Cervia



PREPARAZIONE

Lavate e asciugate la frutta e tenete da parte i lamponi e quattro acini di uva spina. Sciogliete una noce di burro in un piccolo tegame in teflon. Gettatevi l'uva spina e lasciate insaporire un paio di minuti. Irrorate con il moscato, aggiungete lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco vivace per circa 5/10 minuti.

Togliete dal fuoco e passate al setaccio la salsa, eliminando la parte coriacea e i semi. Riponete nuovamente il liquido nella casseruola e lasciate stringere per altri 10 minuti. A metà di questa operazione, aggiungere la frutta – permettendole di caramellarsi. Spegnete la fiamma e tenete in caldo.

Eliminate i bordi dal pane in cassetta e ricavate da ciascun pezzo due triangoli. In una padella antiaderente, scaldate una noce di burro e lasciate dorare i toast da entrambi i lati, sino a quando risulteranno croccanti. Toglieteli dal fuoco e disponeteli su una placchetta da forno.

Nel frattempo, procedete con la preparazione del fois gras: incidete a scacchiera entrambi i lati delle scaloppe. Scaldate un padellino antiaderente (potrete utilizzare lo stesso adoperato per i toast), senza l'aggiunta di grassi e scottate il fois gras – un minuto per lato.

Importante: il fois gras deve essere a temperatura ambiente, prima di procedere con questa azione! Terminata questa operazione, riponete il fois gras su un foglio di carta assorbente, in modo che parte del grasso venga rilasciato.

Disponete un foglio di carta da forno su una placca e adagiatevi le scaloppe di fois gras. Infornate a 180° per 5 minuti.

Contemporaneamente, infornate anche i toast, in modo che il piatto possa essere servito completamente caldo.

Impiattate, adagiando le due scaloppe di fois gras e i due triangoli di toast francese. Guarnite con la salsa, completando il piatto con due lamponi e un acino di uva spina.