

PATÉ DI PICCIONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

300 g di coratella di piccione (cuori, fegato, durrelli...)
1 cipolla
1 foglia di alloro
100 ml di rum scuro
3 bacche di ginepro
2 cucchiaini di sale fino
100 g di burro salato



PREPARAZIONE

Pulite meticolosamente la coratella, in modo che non restino parti fibrose tra le vostre interiora.

Affettate una cipolla e mettetela ad appassire in una padella, con una noce di burro. Dopo una decina di minuti, aggiungete la coratella, l'alloro e il ginepro, e iniziate a cuocere a fuoco dolce. Dopo un paio di minuti, alzate la fiamma e sfumate con il rum.

Terminate la cottura, togliete dal fuoco ed eliminate i sapori.

Lasciate raffreddare e riponete in un frullatore, con il burro pomata, o quantomeno a temperatura ambiente. Azionate il frullatore e riducete a crema.

Potete servire il paté immediatamente o conservarlo in frigo sino a 4 giorni. Il consiglio, qualora decideste di servirlo in un secondo tempo, è quello di portarlo sempre a temperatura ambiente e far sì che abbia sempre una consistenza morbidissima e spalmabile: per fare questo, il segreto è quello di ammorbidirlo prima del servizio in un frullatore con un goccio di latte.