



PATE' TOSCANO CON ACCIUGHE, CAPPERI,
POMODORI GIALLI SEMISECCHI



4



20 MIN

Ingredienti

- 500g Fegatini di pollo
- 6 Acciughe a filetti (**Ristoris**)
- 20g Capperi sotto sale (**Ristoris**)
- 50g Porro
- 180g Burro
- 40g Vin santo
- 10g Colla di pesce
- 4 foglie Salvia fresca
- 8 pz Pomodori gialli semiseccchi (**Ristoris**)
- 1 bicchiere Aceto bianco (**Ristoris**)
- 1 mazzetto di Prezzemolo

Procedimento

1. Mettere a mollo i fegatini in acqua e aceto per 10 minuti e sciacquarli.
2. Soffriggere a fuoco moderato 30 g di burro, il porro, l'acciuga, il cappero e la salvia.
3. Alzare la fiamma ed aggiungere i fegatini. Lasciar cuocere per 5 minuti, aggiungere il vin santo.
4. Lasciar sfumare. Chiudere con un coperchio ed abbassare la fiamma.
5. Lasciar cuocere per 10 minuti.
6. Nel frattempo ammolare la gelatina in acqua tiepida. Quando i fegatini sono cotti, aggiungere la gelatina in padella e far sciogliere bene.
7. Mettere il composto ottenuto in un frullatore, aggiungere il burro restante e frullare tutto.
8. Disporre in uno stampo a cilindro o della forma che si preferisce e lasciar freddare in frigo per almeno 4 ore.
9. Tagliare la fetta a porzione desiderata, stenderla sul piatto e decorarla con un trito di prezzemolo, acciuga, e capperi e 2 fette di pomodori gialli semiseccchi.





FILETTI DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI E SPIEDINO DI
POMODORINI GIALLI SEMISECCHI E CIPOLLE BORRETANE



4

Ingredienti

- 250g Filetto di manzo
- 70g Funghi porcini trifolati
- 3 pezzi Pomodorini gialli semiseccchi (**Ristoris**)
- 2 pezzi Cipolle borretane in aceto balsamico (**Ristoris**)
- 2 pz Cipolle borretane in aceto balsamico di Modena I.G.P (**Ristoris**)
- 1 rametto di Rosmarino
- 3 foglie di Salvia
- 1 spicchio di Aglio
- 100g Burro
- Olio extra vergine (q.b) (**Ristoris**)
- Sale
- Pepe
- 40g Vino bianco

🕒 10 MIN



Procedimento

1. Legare il filetto di manzo, salarlo e peparlo.
2. In una padella scaldare metà del burro con olio extravergine di oliva.
3. Sigillare la carne da ambo le parti. Aggiungere l'aglio ed il rosmarino e dopo 1 minuto il restante burro a cubetti (preferibilmente freddo di freezer). Nappare la carne fino a cottura e lasciare riposare per 5 minuti.
4. Nella stessa padella, dopo aver eliminato il grasso in eccesso, saltare i funghi porcini e deglassare con il vino bianco.
5. Per lo spiedino: alternare 1 pz di pomodoro giallo semisecco, una foglia di salvia e una cipolla borrettana all'aceto balsamico di Modena I.G.P. e grigliare velocemente.
6. Servire il filetto e completare con la salsa di funghi e lo spiedino grigliato.