

• HAPPY HOUR •

Terrina di fegato d'anatra, ciliegie e Gorgonzola



ricetta
difficile



più di
60 min.



antipasto

Ingredienti

Per la terrina:
400 g fegato d'anatra
4 g sale
1 g pepe nero
1 g zucchero
Per il gorgonzola:
200 g Gorgonzola
2 fogli pasta phillo

Per le ciliegie:
200 g ciliegie snocciolate
50 ml riduzione di porto rosso

Preparazione

Pulire e togliere tutte le venature dai fegati d'anatra, condire con il sale, il pepe e lo zucchero. Rivestire uno stampo per terrina con della pellicola, adagiarsi all'interno i fegati d'anatra, mettere sottovuoto e cuocere in acqua a 55° per 55 minuti.

Raffreddare nel ghiaccio e lasciare riposare al fresco per 24 ore circa.

Togliere il fegato dalla terrina e arrotolare nella pellicola sino ad ottenere dei piccoli cilindri di circa 3cm di diametro.

Coppare 20 piccoli dischetti di Gorgonzola.

Impastare i ritagli e con il rimanente impasto e confezionare 12 piccoli cannoli con la pasta phillo.

Mettere le ciliegie tagliate a metà a marinare per circa 12 ore nella riduzione al Porto.

Disporre in 4 piatti di portata le ciliegie con la salsa al porto, adagiarsi sopra la terrina di fegato con del panspeziato tostato, 5 dischetti di gorgonzola e i grissini croccanti, guarnire con delle erbe selvatiche e servire.