

Fegato di pollo marinato su letto d'insalata soncino con olio di semi di zucca stiriano IGP



Antipasto

Tipo di
cucina



30 Minuti

Preparazione

2-3 ore



Media

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

300 g di fegato di pollo (pulito e a pezzetti)
100 ml di vino rosso
Alloro
Rosmarino
Timo
Aglio
100 g di burro
Sale, pepe
150 g di insalata soncino
Olio di semi di zucca stiriano IGP
Aceto
1 uovo sodo
Pane bianco tostato

Preparazione

Spezzare l'alloro grossolanamente e tritare finemente le erbe aromatiche e l'aglio. Mettere il fegato di pollo a marinare insieme alle spezie nel vino rosso per 2-3 ore. Distribuirlo poi in una pirofila con del burro chiarificato. Infornarlo a 80°C per 6-8 minuti. Regolare di sale e pepe. Il fegato deve rimanere leggermente rosa e deve essere girato spesso in fase di cottura affinché non si secchi. Condire l'insalata soncino con l'olio di semi di zucca stiriano IGP, l'aceto e il sale. Disporla poi al centro del piatto. Adagiare il fegato e l'uovo sodo tagliato a fette sottili sul letto d'insalata di soncino. Servire con del pane bianco tostato.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**