

Torrone di patè

ricetta degli Chef
Claudio e Anna Vicina

del ristorante
Casa Vicina Guido
per Eataly
di Torino

dedicata a
Lo zoo di vetro
di Tennessee Williams
per "Assaggi di Teatro"



Procedimento

Insaporire a fuoco lento la carne e i fegatini con la cipolla tagliata a cubetti.
A cottura ultimata tritare e passare al setaccio finissimo.
Aggiungere il burro ammorbidito e la panna.
Amalgamare il tutto aggiungendo i pistacchi e le nocciole tostate.
Versare negli stampi e conservare in frigorifero.

Ingredienti per 4 persone

1 Kg fegatini di pollo; 100 gr petto di pollo; 1 cipolla bianca; 700 gr burro; 500 gr panna fresca; 200 gr pistacchi; 200 gr nocciole tostate

Presentazione

Togliere gli stampi mezz'ora prima di servire.
Disporre nei piatti decorando a piacere (nella fotografia: fiori di zucca).

Vino [abbinamento alla ricetta proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] DOC VALSUSA AVANÀ E BEQUET

Uvaggio dei più particolari vitigni autoctoni di questa doc per un vino dal colore granato intenso e sentori di sottobosco. Discreta alcolicità, compattezza nel corpo e nella sapidità si contrappongono alla tendenza dolce e burrosa del piatto.

Acqua... naturale [abbinamento alla ricetta proposto dagli esperti Lauretana]

Ideale è un'acqua di cremosa struttura che accompagni e accarezzi con sorso saporoso la consistenza cremosa del patè.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su www.roma-gourmet.net