

## Paté di fegatini alla toscana

---



### Ingredienti:

300 g fegatini di pollo

200 g fegatini di coniglio

2 cipolle

8 filetti acciughe sotto olio

1 cucchiaio capperi sotto sale

30 g burro

1 bicchiere vino rosso

sale, pepe, salvia

Mettete nella pentola 2 cucchiai d'olio di oliva, il burro e le cipolle tritate.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 5 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete le alici spezzettate ed i fegatini a pezzi.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta 5 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Unite i capperi lavati, sale, pepe, salvia e vino rosso.



Coprite e continuate a fiamma alta 1 minuto, poi fiamma bassa per 15 minuti. Mescolate una volta a metà cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Lasciate intiepidire e frullate nel frullatore per ottenere una crema omogenea.



Servite sui crostini di pane toscano. Decorate con la maionese.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.