

Fegato D'anatra Con Asparagi In Insalata

Pulite gli asparagi e lessateli al dente in una pentola con acqua bollente, a cui avrete aggiunto una presa di sale, mezzo cucchiaino di zucchero e una fetta di limone, dopodich? scolateli e fateli raffreddare sotto l'acqua corrente. Preparate una vinaigrette mescolando in una ciotola l'aceto di lamponi, una presa di sale, una macinata di pepe e, in ultimo, tutto l'olio d'oliva. Tagliate le punte degli asparagi in modo che siano lunghe 5 cm, quindi dividetele a met? nel senso della lunghezza; riducete a fettine i gambi. Ponete gambi e punte in una terrinetta, versatevi sopra la vinaigrette preparata e lasciateli marinare. Scottate il pomodoro in acqua bollente, pelatelo, dividetelo in quarti, privatelo dei semi, infine tagliatelo a dadini e unitelo agli asparagi. Lavate e asciugate il fegato d'anatra, riducetelo a cubetti di 2,5 cm di lato, cospargete questi con sale e pepe, quindi passateli nella farina, nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato mescolato con le briciole di brioches. Premete leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene alla polpa, quindi mettete al fresco i cubetti di fegato. Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i cubetti da ogni lato, a fuoco medio, fino a quando saranno ben dorati. Cospargete l'insalata con l'erba cipollina tritata, distribuitela in due piatti individuali insieme ai cubetti di fegato appena tolti dalla padella e servite.

Ingredienti

240 G Fegato D'anatra O D'oca Da Ingrasso

Sale

Pepe Bianco

1 Cucchiaino Farina

1 Uovo

50 G Briciole Di Brioches

50 G Pangrattato

80 Cl Olio D'oliva

Per Il Contorno:

500 G Asparagi Bianchi

Sale

Pepe Bianco

1/2 Cucchiaino Zucchero

1 Fetta Limone

3 Cl Aceto Di Lamponi

10 Cl Olio D'oliva

1 Pomodoro

1/2 Cucchiaino Erba Cipollina Tritata

Note

Preparazione: 60 minuti.