

PATÊ DE FÍGADO DE GALINHA COM VINHO DO PORTO



CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e coloque-as na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte 20 g de manteiga, o vinho do Porto e os fígados de galinha. Seleccione o programa de vapor P1 durante 12 min.
3. No final do programa, escorra os fígados e lave a taça com água fria.
4. Substitua o acessório misturador pela lâmina picadora, coloque os fígados na taça e junte a restante manteiga e as natas. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Com uma espátula, raspe as laterais da taça e coloque a preparação bem no centro. Misture novamente durante 10 seg. (caso pretenda uma textura bem lisa, misture uma vez mais).
5. Deite a mistura numa pequena terrina e coloque-a no frigorífico durante pelo menos 2 horas antes de consumir.

INGREDIENTES

- 300 G FÍGADOS DE GALINHA
- 50 G CHALOTAS
- 160 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 5 CL VINHO DO PORTO
- 10 CL NATAS FRESCAS
- SAL
- PIMENTA