



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Media**

Tempo di preparazione: **20 minuti**

Autore: **Chef Mene**

---

## INGREDIENTI:



**1** fegato grasso d'oca da circa 600g



**6**  
patate grandi



pasta di tartufo nero



parmigiano reggiano grattugiato



**1**  
mazzo di erba cipollina



burro



olio extra vergine di oliva



sale e pepe

---

### **DESCRIZIONE:**

Febbraio tempo di Carnevale, frittelle e chiacchiere, quest'anno esattamente come due anni fa, si presenta freddo e grigio, quindi spostiamo l'allegria a tavola insieme al protagonista della ricetta di questo mese... gustiamoci insieme questo incredibile antipasto!!! Foiè Gras è un termine francese che indica un particolare tipo di fegato, "foiè", ottenuto dall'alimentazione forzata di oche o anatre che lo rendono per l'appunto "gras", grasso. Quello più utilizzato tra i due in cucina è quello d'oca, più delicato come sapore e più prodotto (quindi meno costoso) può arrivare fino al chilogrammo di peso e lo si impiega specialmente per la preparazione di patè, mousse, o cotto a tranci in padella. I principali allevamenti di oche e anatre destinate alla produzione di questo alimento si trovano a Tolosa e Strasburgo, regioni francesi che danno quindi origine alla denominazione del fegato grasso.

### **ESECUZIONE:**

Pelare le patate, tagliarle in cubetti piuttosto grossolanamente e farle bollire partendo da freddo in acqua salata cucinandole due minuti in più del dovuto. Nel frattempo dividere il foiè gras rispettando le due parti di cui è composto, ricavarne quindi delle fette dello spessore di circa 1,5 cm per il suo lato più corto. Durante questa fase è **IMPORTANTISSIMO** mantenere la lama del vostro coltello sempre calda, sarà infatti sufficiente passarla sotto l'acqua calda del rubinetto, per evitare che il fegato si attacchi sulla lama stessa, impedendo così un brutto risultato nelle fasi di taglio, avvantaggiando una buona riuscita delle fette. Una volta pronti i vari pezzi, condirli con sale e pepe da ambo i lati e conservare in frigorifero fino al momento della cottura. Una volta pronte le patate, scolarle e porle all'interno di un recipiente, quindi con l'aiuto di una forchetta pestarle fino ad ottenere una massa più o meno simile a quella di un purè, senza preoccuparsi di eliminare i pezzi che rimangono più evidenti. Aggiungervi poi la pasta di tartufo nero in quantità variabile a seconda del gusto (fate in modo che non sia il sapore predominante), parmigiano reggiano, qualche fiocco di burro e un pizzico di erba cipollina tritata (tenere da parte qualche filamento come guarnizione), mantenere quindi le patate così preparate in caldo. In una padella antiaderente ben calda e unta, cucinare il foiè gras cercando di ottenere una crosticina croccante da entrambe le parti senza cucinarlo troppo. Per il servizio adagiare le patate pestate al centro del piatto, porvi sopra il fegato spadellato guarnendo con i filamenti interi di erba cipollina precedentemente conservati. Nota: questo piatto veloce nella sua realizzazione, si può definire di "Alta Cucina" in quanto gli abbinamenti classici sono rispettati e addirittura concatenati (Foiè Gras – Tartufo Nero; Tartufo Nero – Patata), proprio per questo motivo mi sono permesso per la prima volta dalla realizzazione di questa rubrica di assegnare il massimo del punteggio, cioè 5, al Risultato. La difficoltà oggettiva è nel cucinare il fegato grasso, non facile da maneggiare, ma comunque un'operazione poi non così impossibile, assicuratevi solo che la padella sia veramente calda e non spaventatevi se in cottura il fegato produrrà molto fumo!!!

