

COCOTTE DI FOIE E QUARTIROLO LOMBARDO

Ingredienti per 4 persone

50 g di foie gras
50 g di magret d'anatra
30 g di fagioli bianchi cotti
½ tartufo nero (fresco o conservato)
1 cucchiaio di farina
2 uova
100 ml di latte
50 g di Quartirolo Lombardo
erba cipollina
sale e pepe

Tagliare il foie-gras a cubetti di 1,5 cm, salare, pepare, infarinarli e farli saltare in padella a fuoco vivo per alcuni secondi finché non saranno leggermente dorati. Tagliare il magret d'anatra a cubetti leggermente più piccoli e saltarli in padella alcuni secondi.

Tritare il tartufo. Sminuzzare finemente il Quartirolo Lombardo. Sbattere le uova, aggiungere il latte, il sale, il pepe, il tartufo tritato (se è in conserva, aggiungere anche un pó del liquido di conservazione) e per ultimo il formaggio.

Mescolare accuratamente. Disporre sul fondo di piccole cocottes da forno alcuni dadini di foie e di magret, aggiungere alcuni fagioli cotti e coprire con le uova fino quasi al bordo.

Cuocere a bagnomaria nel forno riscaldato a 170°C durante 20-25 minuti, fino a quando il composto non sarà compatto.

Servire tiepido, decorando con fili di erba cipollina e fettine di pane tostato.

Potete sostituire il magret d'anatra con prosciutto crudo ed i fagioli con funghi. Il risultato sarà ugualmente delizioso ed elegante.

