

Zuppa di Pan Cotto, Funghi Porcini e Foie Gras

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

75 gr di burro,
½ bicchiere di olio extravergine,
200 gr di mollica di pane bianco raffermo (2 giorni), tagliata a cubetti,
1 l di brodo di gallina e verdure,
1 rametti di timo fresco,
3 scalogni,
100 gr di funghi porcini,
80 gr di foie gras d'anatra,
½ bicchiere di Franciacorta Satèn Brut,
sale e pepe

PROCEDIMENTO:

Mettere in una marinatura di Satèn, sale e pepe il foie gras per 2 ore circa; asciugare e conservare al fresco.

Tritare finemente gli scalogni, soffriggerli a fuoco lento con il timo, il burro e 30 grammi di porcini tritati per 5 minuti circa.

Aggiungere la mollica di pane, il pepe, mescolare bene; bagnare con il brodo e cuocere per 20 minuti a fuoco medio.

A cottura ultimata la zuppa dovrà risultare densa ed omogenea.

Tagliare i porcini a cubetti di circa 1 cm di lato, saltarli velocemente con una noce di burro, sale e pepe; tagliare il foie gras nello stesso modo, farlo saltare per pochi secondi nella stessa pentola dei funghi porcini (con il medesimo sugo di cottura)

Servire la zuppa non troppo calda in piatto fondo (possibilmente largo e basso) mantenendo uno spessore di 3-4 cm massimo; guarnire con la dadolata di porcini e foie gras, condire con poche gocce del fondo di cottura, qualche foglia di cerfoglio e servire subito.