



## i secondi

### Quenelles di fagiano ai pistacchi

#### Ingredienti per 4 persone

- Mezzo fagiano di media grandezza pulito
- 2 cipolle rosse
- 3 carote
- 3 coste di sedano
- 2 pomodori camone
- 1 mazzetto di insalatina di campo
- 60 g di pancarrè
- 100 g di pistacchi sgusciati e spellati
- Olio extra vergine di oliva
- Salsa di soia
- Sale e pepe



#### Preparazione

Portare a bollore l'acqua in una casseruola con gli aromi, cuocere il fagiano per 30 minuti e lasciarlo raffreddare nel suo brodo. Lavare i pomodori e l'insalata. Tritare i pistacchi e conservarli. Ammollare il pancarrè nella salsa di soia. Disossare il fagiano e mettere la polpa in un mixer insieme al pancarrè, gli aromi del brodo, l'olio, il sale e il pepe. Frullate ad intermittenza fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare in una terrina il patè ottenuto e lasciarlo riposare in frigorifero. Affettare i pomodori e disporre tre fette al centro dei piatti, condire l'insalata e metterne un mucchietto sopra il pomodori. Con l'aiuto di 2 cucchiaini o dell'apposito strumento, formare delle quenelles con il composto di fagiano e adagiarle sull'insalata. Cospargere il tutto con la granella di pistacchi e passare i piatti 30 secondi sotto il grill del forno al massimo della potenza.