

FRIGARUI DE FOIE GRAS CU STRUGURI

RETETA PENTRU 4 PERSOANE

Ingrediente

- Foie gras crud de rata de preferinta : 700 g
- Struguri negri : 500g
- Zahar : 50g
- Un pahar de Terra Rossa
- Otet balsamique : 2 linguri
- Sare/piper negru proaspat macinat
- Doua boabe de cardamon
- Putina faina
- Unt : 50g
- Frigarui de lemn

Reteta

1. Se scot nervurile din foie gras, daca este necesar, lucrandu-l la temperatura rece pentru a evita ruperea.
2. Se taie foie gras in cuburi cu latura de 2cm : trebuie sa aveti cel putin 6 cuburi de persoana.
3. Se pune la rece.
4. Se curata strugurii, se scot samburii.
5. Se aleg cca 50 boabe de strugure, selectandu-i pe cei mai frumoși.
6. Puneti restul de struguri intr-o tigaie cu zahar si foarte putin unt – cca 25g – cand boabele de struguri sunt translucide si coapte, se adauga paharul de Terra Rossa, boabele de cardamon, se opreste coacerea, se pune un capac si se lasa sa se raceasca.
7. Cand amestecul este bine racit, se indeparteaza cardamonul, se mixeaza sosul, se paseaza cu « chinois » sau cu sita pentru a obtine un suc lis.
8. Se scot cuburile de foie gras din frigider, se asezoneaza cu sare si piper, si se trec repede prin faina. Se indeparteaza excesul de faina.
9. Se prepara frigaruiile punand alternativ un bob de strugure, o bucata de foie gras, un bob de strugure si asa mai departe. Atentie: sa nu se lucreze cu frigarui prea lungi, adaptati-le la dimensiunea tigaii.

- 10.** In momentul servirii, se rumenesc frigarurile pe toate partile in tigaia bine incinsa, cate 2 minute pe fiecare parte.
- 11.** Se ambaleaza intr-o folie de aluminiu pentru ca prajirea sa se faca lent, in timp ce se prepara sosul, fara foc.
- 12.** Se scoate surplusul de grasime din tigaie si pe foc se pune otet balsamic, si se adauga sos cu struguri, se incalzeste si se adauga unt cat o nuca pentru a-i da stralucire si a-l lega, se verifica de sare si piper.
- 13.** Se servesc frigarurile pe o felie de paine gen brios prajit cu sos dasupra.