

## ANTIPASTI

# Paté di porcini e vitello

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**20 min**

COTTURA

**20 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Scalogni                                  | 2               |
| Rosmarino                                 | 1 rametto       |
| Salvia                                    | 1 rametto       |
| Fesa di vitello                           | 600 g           |
| Fegatini di pollo                         | 150 g           |
| Funghi porcini                            | 250 g           |
| Brandy                                    | 1/2 bicchierino |
| Panna fresca                              | 5 cl            |
| Prezzemolo                                | alcune foglie   |
| Gelatina istantanea (confezioni da 50 cl) | 1 confezione    |
| Burro                                     | 120 g           |
| Sale                                      |                 |
| Pepe rosa                                 |                 |

## ■ Preparazione

- 1 Tagliate a tocchetti la carne e i fegatini, mondate e tritate gli scaglioni. Fate rosolare in un tegame con 50 g di burro, un rametto di rosmarino e salvia, pepate e bagnate con mezzo bicchierino di brandy, facendo evaporare a fuoco vivo; cuocete a fuoco basso per 15 minuti, unendo poca acqua calda se occorre.
- 2 Intanto mondate e affettate i funghi poi cuoceteli in padella con 20 g di burro e sale per 10 minuti circa.
- 3 Passate al mixer carne e fegatini (eliminate le erbe) con il burro rimasto, aggiungete 2 terzi dei funghi, tritati, la panna e il sale; mescolate.
- 4 Foderate uno stampo con carta da forno inumidita, versatevi il composto, distribuitevi i funghi rimasti, qualche fogliolina di prezzemolo e passate in frigo per almeno tre ore.
- 5 Nel frattempo preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, poi lasciatela intiepidire senza farla solidificare del tutto.

- 6 Poco prima di servire, sfornate il pat , affettatelo, sistematelo sui piatti, versatevi la gelatina e passate in frigo per qualche minuto.