

GRAN ZUCCOTTO DI PATÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polpa di manzo,
- 1 petto di pollo,
- 200 g di burro,
- 150 g di prosciutto cotto (fette di 150 g),
- 100 g di carote,
- 100 g di piselli,
- 30 g di pasta di tartufo (facoltativo),
- brandy,
- vino marsala,
- cipolla,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- ravanelli,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine sottili la cipolla e fatela appassire in un tegame con poco olio.

Unite la polpa di manzo tagliata a piccoli pezzi e rosolate a fiamma vivace.

Spruzzate con mezzo bicchierino di brandy, fate evaporare, salate e pepate.

A cottura ultimata lasciate raffreddare e poi tritate molto finemente la carne fino a ridurla a una pasta.

Incorporatevi 100 g di burro ammorbidito.

Mettete il composto in frigorifero.

Lessate in acqua salata le carote tagliate a dadini e i piselli.

Scolate.

Lessate nella stessa acqua il petto intero di pollo.

Nel frattempo tritate finemente il prosciutto cotto.

Quando il pollo è pronto, tritatelo poi amalgamatevi il restante burro, la pasta di tartufo, mezzo bicchierino di marsala lavorando con un cucchiaio fino a ottenere un composto liscio e uniforme.

Regolate sale e pepe, aggiungete con delicatezza i piselli, le carote e il prosciutto tritato.

Imburrate molto bene le pareti di uno stampo per zuccotto della capacità almeno di due litri e sistematevi il patè di manzo.

Livellate la superficie con il dorso di un cucchiaio bagnato e riempite con il patè di pollo.

Battete più volte il contenitore sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria.

Coprite con la pellicola trasparente e tenete in frigorifero per 4-5 ore, poi una decina di minuti a temperatura ambiente prima di sformare il patè sul piatto da portata.

Decoratelo con ciuffi di prezzemolo e ravanelli tagliati a rosetta.

Servite