

PATÈ CASALINGO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fegatini di pollo,
- 200 g di fegato di vitello,
- 120 g di burro,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 1 cipolla,
- mollica di pane,
- 1 bicchierino di sherry (o vino marsala),
- 1 tartufo,
- sale,
- pepe.

Mettete sul fuoco con del burro e un battutino di cipolla dei fegatini di pollo e il fegato di vitello, fateli cuocere bene da tutte due le parti, poi bagnateli con dello sherry o del Marsala secco.

Una volta cotti passateli nel tritatutto anche un paio di volte insieme a del prosciutto crudo, a un po' di mollica di pane intrisa nel latte e ben strizzata e a 70 g di burro.

Amalgamate bene il tutto, regolate di sale e pepe e per ultimo aggiungete del tartufo a lamelle.

Mettete il composto in una terrina bella in forma, passatelo e mettetelo in frigorifero per almeno un giorno. Servitelo affettato accompagnato con dell'abbondante gelatina tritata e servita a parte.