

PATÈ DELICATO DI VITELLO

Ingredienti per 8 persone:

- 350 g di fegato di vitello a fettine,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 125 g di burro,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 1/2 bicchiere di vino marsala,
- salvia,
- farina,
- sale,
- pepe.

Infarinate leggermente il fegato e insaporitelo in un tegame con 25 g di burro per 5 minuti a fuoco vivace e mescolando. Versate il Marsala e fate evaporare, ci vorranno 7 minuti.

Regolate sale e pepe.

Ritirate dal fuoco, tagliate il fegato a pezzetti e mettetelo nel frullatore con il suo sugo di cottura, il rimanente burro a pezzetti, il prosciutto e il tuorlo.

Frullate il tutto fino a ottenere un composto molto omogeneo.

Versatelo in una forma rettangolare foderata di pellicola e lasciate rassodare in frigorifero almeno 5 ore.

Sformate, tagliate a fettine.

Servite con triangolini di pane tostato