

# PATÈ DI PORCINI E VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 scalogni,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 rametto di salvia,
- 600 g di fesa di vitello,
- 150 g di fegatini di pollo,
- 250 g di funghi porcini,
- 1/2 bicchierino di brandy,
- 5 cl di panna fresca,
- alcune foglie di prezzemolo,
- 1 confezione di gelatina istantanea (confezioni da 50 cl),
- 120 g di burro,
- sale,
- pepe rosa.

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.

Intanto mondate e affettate i funghi poi cuoceteli in padella con 20 g di burro e sale per 10 minuti circa.

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.

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.

Nel frattempo preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, poi lasciatela intiepidire senza farla solidificare del tutto.

Poco prima di servire, sformate il patè, affettatelo, sistematelo sui piatti, versatevi la gelatina e passate in frigo per qualche minuto.