

PATÈ DI FEGATO D'OCA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fegato d'oca,
- 1 tartufo,
- 5 cucchiaini di vino madera,
- 500 g di carrè di maiale,
- 250 g di lardo,
- 200 g di funghi,
- 1 cucchiaino di cognac,
- sale,
- pepe.

Pulite il fegato e tagliatelo in 8 fette su cui metterete dei pezzetti di tartufo, annaffiando di madera e lasciando riposare per 2 ore.

Tritate la carne e metà del lardo, tagliate a pezzetti i funghi e uniteli alla carne; condite il tutto con sale, pepe e cognac. Prendete una teglia e foderatela con fettine di lardo e spalmateci tutt'intorno la carne e riempite la teglia alternando uno strato di carne e una fetta di fegato.

Sulla superficie appoggiate un foglio di carta da forno.

Lasciate cuocere per 2 ore e servite freddo.