

PATÈ MAISON

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lombo di maiale,
- 260 g di spalla di vitello,
- 250 g di lardo fresco (in un solo pezzo),
- 2 cipolle,
- quattro ciuffetti di prezzemolo,
- 2 uova,
- un bicchierino di cognac,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di Quattro spezie per paté,
- 2 cotenne di maiale fresche,
- una foglia di alloro,
- un cucchiaio di farina,
- acqua.

Montate il tritacarne con il disco a fori grossi e tritatevi il lombo di maiale, la spalla di vitello, il lardo fresco, le cipolle e il prezzemolo, raccogliendo il tutto in una grande terrina.

Incorporate al trito le uova, il cognac, sale, pepe in abbondanza e le Quattro spezie per paté, mescolando bene con un cucchiaio di legno fino ad aver ottenuto un impasto omogeneo.

Mettete sul fondo di una terrina (o altro stampo rettangolare) la cotenna di maiale ritagliata nella stessa forma, disponendola con il lato grasso verso il fondo.

Mettete ora sulla cotenna tutto il composto preparato, schiacciandolo bene con le mani, e coprite con l'altra cotenna, che disporrete con il lato grasso a contatto del composto.

In superficie mettete la foglia di alloro, quindi chiudete il recipiente col suo coperchio.

Mescolate la farina con un cucchiaio di acqua e fate una pasta soda; con questa formate un cordone di chiusura tutt'intorno al coperchio della terrina.

Mettete quest'ultima in una teglia rettangolare riempita per 2 terzi di acqua fredda e infornate, a calore medio, per 2 ore e 30 minuti.

Levate il paté dal forno e lasciatelo raffreddare completamente (meglio lasciarlo riposare un giorno intero).

A questo punto potete togliere il coperchio e affettare il paté, senza sformarlo; man mano che lo tagliate, disponetelo sul piatto di servizio.