

ANTIPASTI E SNACK

Patè di anitra in crosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



1 PICCOLA ANATRA, 250 G DI LARDO FRESCO, 100 G DI MIDOLLO DI MANZO, 200 G DI VITELLO, 2 BICCHIERI DA LIQUORE DI COGNAC, 100 G DI CHAMPIGNON DI PARIGI, 1 CIPOLLA, 2 SCALOGNI, 1 CAROTA, 1 SACCHETTO DI GELATINA IN POLVERE, 500 G DI FARINA, 250 G DI BURRO, 2 UOVA, 1 MAZZOLINO DI ODORI

prezzemolo

timo

lauro

1 pezzo di lardo

1 pizzico di noce moscata

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto del paté. Lavorare insieme la farina, il burro, un pizzico di sale e metà bicchiere d'acqua. Riempire uno stampo per torte con $\frac{3}{4}$ dell'impasto.

Mettetelo al fresco.

Disossare completamente la piccola anitra, e conservare la pelle.

Fare il brodo con l'anitra, 1 cipolla, 1 carota, il mazzolino di odori e 1 $\frac{1}{2}$ litri d'acqua. Alla fine della cottura, aggiungere la gelatina in polvere. Rimuovete e lasciare riposare la gelatina.

Pulire gli champignon, togliere l'estremità terrosa. Tritare insieme il fegato dell'anatra, il vitello, il lardo del petto, gli champignon, le cipolle, gli scalogni. In una padella far rinvenire rapidamente il trito dentro un po' di burro. Togliere dal fuoco, aggiungere il cognac, le uova, il sale, il pepe, la noce moscata grattugiata. Mescolare bene.

Aggiungere il midollo di manzo. Inzuppare la lama di un coltello nell'acqua bollente.

Infilarla nell'osso intorno al midollo per staccarlo. Tagliarlo a rondelle e farlo cuocere per 5 minuti nell'acqua che bolle. Ricoprire il fondo dello stampo per dolci e i bordi di strutto, stendere la pelle d'anitra sul fondo e riempire con il trito.

Stendere il resto della pasta saldando i bordi con l'uovo sbattuto.

Spennellare tutta la superficie con l'uovo sbattuto. Fate cuocere nel forno caldo per 2 ore. Fino a che il paté è dorato, abbassare la temperatura. Far raffreddare e versare la gelatina.