

ANTIPASTI E SNACK

Pate' di maiale

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 600gr di maiale fresco tritato
- 200gr di maiale salato affettato
- 5 cipolle medie tagliate in quarti
- 1 kg di fegato di maiale affettato
- 3 uova sbattute
- 1 ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di maggiorana
- ½ cucchiaino di noce moscata
- ¼ cucchiaino di pimento
- 1 cucchiaino di base d'aroma di manzo
- 200gr di pancetta affettata.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il maiale fresco ed il maiale salato in una casseruola. Arrostire a 160°C per 1

ora, mescolando occasionalmente. Togliere il maiale dalla casseruola e mettere da parte. Mettere le cipolle ed il fegato nella casseruola. Arrostitire per 20 minuti, o fino a che il fegato diventi tenero. Scartare il liquido o usarlo per una zuppa. Miscelare il maiale, il fegato e la cipolla. Tritare tutto insieme per 2 volte. Aggiungere le uova, il condimento secco, e l'aroma di manzo. Avvolgere una pagnotta da 22x12x7 con una fetta di pancetta. Mettere il preparato nella casseruola. Mettere la pancetta rimasta a ricoprire il tutto. Infornare a 160°C per 1 ora. Lasciar raffreddare nella casseruola. Rimuovere il preparato dalla casseruola. Per servire affettare il patè freddo accompagnato da aneto sottaceto e rafano.