

ANTIPASTI E SNACK

Patè di vitello saporito

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 400 g di fesa di vitello
- 120 g di prosciutto crudo a fette
- 120 g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- ½ bicchiere di panna
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 50 g di olive.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in un tegame la fesa con una noce di burro, la cipolla, il sedano e la carota e lasciare cuocere per circa mezz'ora, bagnare ogni tanto con acqua se è necessario, al termine del tempo lasciare raffreddare e successivamente macinare insieme sia la carne che verdure
Mettere il composto in un contenitore, aggiungere la banna, il burro sciolto, i capperi e le

olive a pezzi, amalgamare bene, prendere uno stampo, mettere della carta da forno, foderare lo stampo con le fette di prosciutto crudo, coprire e mettere in frigo per circa 4 ore, servire a fette