

ANTIPASTI E SNACK

Paté della Lorena belga (Gaume)

LUOGO: Europa / Italia

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



500 g di farina
2 uova
150 g di burro
1 cucchiaio di strutto
1 piccola tazza di latte
60 g di lievito di birra
1 uovo sbattuto per colorare la pasta.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la carne in piccoli pezzi di 2 cm e farla marinare per 2 giorni e 2 notti. Girarla ogni tanto.

Preparare una pasta lievitata e dividerla in 2 parti. Disporre una delle due parti su di una teglia imburata. Metterci sopra la carne marinata, ricoprire la carne con il resto della pasta.

Forare la pasta nel centro. Spennellare la pasta con un uovo sbattuto. Cuocere per un'ora ed un quarto a 160°C.

NOTE

Questo paté è, in effetti, un pasticcio tipico della cucina della Lorena belga. Nella Lorena belga, troverete moltissimi macellai e pasticceri che ve lo proporranno, certamente ciascuno con un tocco personale che renderà questa o quella la migliore ricetta. Il paté di Gaume ha una propria definizione che è IGP (identificazione geografica protetta), ciò significa che è il tesoro culinario di questo posto, proprio come il "Prosciutto d'Ardenna" o il "Burro d'Ardenna".