

ANTIPASTI E SNACK

Paté di cavedano

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 kg di filetto di cavedano
- 100 g di burro
- 100 g di lardo
- 2 cipolle
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchierino di cognac
- 1/4 di litro di gelatina
- maggiorana (q.b.)
- 4 fette di pane integrale
- sale e pepe (q.b.)

PREPARAZIONE

- 1** Tritare le cipolle e rosolarle in poco burro.
Aggiungere l'aglio, il filetto di cavedano a pezzi, continuare a rosolare, aggiungere sale,

pepe e maggiorana, spruzzare con il vino bianco e lasciare evaporare.

Raffreddare e passare al setaccio per due volte, aggiungendo il lardo, il burro rimanente (tagliati a pezzettini) e il cognac.

Preparare la gelatina secondo le prescrizioni. Versare un po' di gelatina sul fondo della pirofila, lasciare raffreddare.

Deporvi il paté ancora morbido e ricoprirlo con la gelatina rimanente.

Raffreddare in frigorifero e servire tagliandolo a fette.

Accompagnare con pane abbrustolito.

NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000