

ANTIPASTI E SNACK

# Paté valdese alla carne

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



100-150 g di pancetta.

## SERVONO

uno stampo per torte da 25 cm

burro e farina per lo stampo

un po' di pangrattato

1 uovo per spennellare

1-2 sacchetti da 12

5gr di gelatina in polvere

1 mussolina da circa 5-7cm di larghezza.

## PREPARAZIONE

**1** Per la farcia: Tritare gli scalogni finemente. Farli saltare fino a che diventino trasparenti in un po' di burro e lasciarli raffreddare. Sminuzzare i tre tipi di carne finemente. Metterli in un grande piatto di porcellana con gli scalogni. Bagnare con il vino bianco, il vino maderia e il cognac, salare e pepare e mescolare. Coprire il tutto e lasciar marinare per 3 ore nel frigorifero. Versare, successivamente in un colino e lasciar sgocciolare.

Per l'impasto: mescolare la farina con il sale. Aggiungere il burro o lo strutto e tritare tutto finemente con l'aiuto di un grosso coltello. Sbattere l'uovo e l'acqua e versarci la farina. Impastare velocemente a mano fino a che si crei una pasta. Coprire e mettere al fresco per un'ora. Imburrare lo stampo per torte, infarinarlo e metterlo al fresco. Stendere due terzi della pasta in un rettangolo. Stendere la pasta sul fondo dello stampo in modo tale che un po' di pasta fuoriesca dallo stampo stesso. Stendere il resto della pasta a formare un coperchio. Lasciare un buco sul bordo per far passare il vapore. Usare gli avanzi di pasta per decorare la torta. Mettere il tutto al freddo. Scaldare il forno a 200°C.

Spolverare il fondo della pasta con un po' di pangrattato. Coprire il fondo e i bordi con i due terzi della pasta per salsicce, spargere con la maggiorana, quindi disporre la carne marinata e, alternando, la pancetta. Finire con la pasta per salsicce. Metterci sopra la mussolina formando diversi strati. Ripiegare i bordi della pasta sulla mussolina. Umettare con l'uovo, quindi mettere la copertura di pasta. Schiacciare tutt'intorno. Far uscire la mussolina per il buco del coperchio. Spennellare la pasta con l'uovo sbattuto e incollarci le decorazioni. Cuocere 15 minuti sul fondo del forno. Ridurre la temperatura a 180°C e lasciar cuocere ancora una 40-50 minuti. Togliere e lasciar raffreddare.

Preparare la gelatina quindi lasciarla intiepidire. Estrarre delicatamente la mussolina dal buco del coperchio. Versare la gelatina all'interno del patè con l'aiuto di un imbuto.

Mettere al freddo durante le due-tre ore, tagliare le fette al momento di servire.

### NOTE

La mussolina messa nel patè permette d'evitare che il coperchio s'accasci; questa forma allo stesso tempo una cavità per versarci la gelatina.