

Paté

antipasto per 8/10 persone

Ingredienti

<i>Burro per rosolare la carne</i>	<i>g</i>	25	<i>Marsala secco</i>	<i>g</i>	30
<i>Cipolla affettata</i>	<i>g</i>	40	<i>Pepe</i>	<i>g</i>	6
<i>Spezzatino di vitello pesato crudo</i>	<i>g</i>	200	<i>Burro per montare il paté</i>	<i>g</i>	100
<i>Prosciutto crudo</i>	<i>g</i>	130	<i>Cognac</i>	<i>g</i>	25

Più eventuale gelatina fatta con gli appositi dadi (usare dose per 500 g di acqua)

Preparazione

Rosolate dolcemente la cipolla con il burro. Dopo 10' unite lo spezzatino e il prosciutto crudo. Cuocete ancora per altri 30' senza arrostire troppo. Aggiungete il marsala, fatelo asciugare, spegnete e lasciate raffreddare.

Fatto questo passate bene il tutto nel mixer in modo da ottenere una finissima poltiglia impalpabile. Unite 100 g di burro e il cognac. Regolate di pepe e incominciate a lavorare il patè con un cucchiaio di legno. Tenete presente che il volume dovrà raddoppiare quindi ci vorrà molta pazienza per farlo diventare soffice e spugnoso.

Quest'antipasto, senza gelatina, si può preparare per tempo riponendolo nel congelatore.

Presentazione

Classica: servendovi dell'apposito dado e di 500 g d'acqua preparate la gelatina. Mentre raffredda foderate uno stampo da plum cake con carta forno e introducetevi il patè ancora molle facendo in modo che riempia lo stampo per 2/3. Riponetelo in frigorifero e, quando sarà indurito, toglietelo dallo stampo sul fondo del quale verserete 2 dita di gelatina.

Una volta solidificata, togliete il patè dalla carta e adagiatelo delicatamente, centrando, sul fondo dello stampo. Versateci sopra altra gelatina (liquida ma fredda) e fate rassodare in frigorifero.

Quando dovete servirlo, per togliere il patè dallo stampo basta immergerlo per qualche istante in acqua calda.

Semplice: presentate il patè in una terrina senza gelatina.



A modo mio: acquistate i pirottini che si usano per contenere i pasticcini e, servendovi di una siringa, vi sarà facile formare tanti piccoli "africani" di paté sopra ognuno dei quali porrete un piccolo cappero. Questa presentazione, oltre che nuova, è di grande effetto.