

PATÈ DI FEGATO ALLA FRANCESE

Ingredienti

- sale
- rosmarino
- 1 cipolla
- timo
- 1 scalogno
- pancetta fresca (200gr)
- 3 foglie d'alloro
- pepe nero
- arista di maiale (250gr)
- fegato di maiale (170gr)

Come si prepara

Frullate il fegato, la polpa di maiale, la pancetta in un pezzo unico con la cipolla, lo scalogno, il timo e il rosmarino.

Foderate uno stampo da plumcake con la pancetta a fette e versatevi il composto frullato, poggiandovi sopra le tre foglie d'alloro.

Coprite lo stampo e fatelo cuocere a bagnomaria in forno, a 160 gradi, per un'ora e un quarto circa.

Una volta cotto, lasciate raffreddare il patè di fegato prima di sformarlo.

Tempo: 100

Tags

antipasti freddi, creme, patè, occasioni speciali, crostini, creativa, Patè di fegato alla francese, patè di fegato