

Patè di fegato d'oca tartufato

Ingredienti per 10 persone

- Mix di spezie pestate pestate nel mortaio: noce moscata, pepe, chiodi garofano, cannella, semi coriandolo, cardamomo, anice stellato, pepe della jamaica
- Gr. 700 burro
- 2 cipolle bianche
- Gr.200 prosciutto crudo
- Gr 200 pancetta
- 1 bicchiere cognac
- 1/2 bicchiere marsala
- 1 fegato d'oca
- 1 kg. Fegato di vitello
- ½ tubetto di pasta di tartufo bianco
- Sale q.b.

Preparazione

Fegato d'oca

Ungere con il burro un foglio di alluminio x alimenti e cospargerlo con un poco del mix di spezie e sale fino.

Avvolgere il fegato d'oca nel foglio di alluminio chiudendo pressochè ermeticamente e porre, in una pirofila in forno preriscaldato a gr. 180 per circa $\frac{3}{4}$ d'ora

Fegato di vitello

Tagliare a fette le cipolle ed a striscioline prosciutto e pancetta e fare soffriggere in una padella antiaderente con gr. 200 di burro sino a che la cipolla ed i salumi imbruniscano, indi filtrare con un colino.

Rimettere il burro così filtrato in una padella antiaderente, farlo scaldare e versarvi il fegato di vitello tagliato a listarelle, farlo rosolare, spolverare con il mix di spezie e aggiungere il sale fino, poi irrorare, prima, con $\frac{1}{4}$ del bicchiere di cognac e poi con il marsala.

Fare freddare e passare al mixer con il cognac rimasto, metà del fegato d'oca ormai tolto dal forno, ed un po' del residuo burro ammorbidito; poi aggiungere sbattendo manualmente o con uno sbattitore il residuo burro ammorbidito e la pasta di tartufo bianco, cercando di “gonfiare” il composto.

In ultimo, foderare uno stampo unico o piccoli stampi con la pellicola, lasciandola debordare dallo o dagli stampi medesimi, mettere sul fondo un po' di patè, mettere sopra questo il fegato d'oca rimasto in un pezzo unico o in piccoli pezzi, ricoprire con il patè, aggiustando lo stampo sbattendone il fondo sul piano di lavoro sino a livellare bene il composto.

Coprire con la pellicola debordante e porre in frigorifero