

---

## Patè di Natale

Posted by Elizabeth - 2009/11/30 17:49

---

300 gr di petto d'anatra  
150 gr di petto di pollo  
300 gr di fegato d'anatra o di pollo  
200 gr di burro  
un bicchierino di Cognac  
1 cipolla  
salvia  
alloro  
sale e pepe  
olio d'oliva  
20 gr. di pasta di tartufo nero

### Preparazione:

Far marinare per una notte la carne e il fegato separatamente, con qualche foglia d'alloro e la salvia  
La cipolla a pezzetti e un bicchierino di Cognac. Sgocciolare quindi il tutto, conservando la cipolla e la marinata dei petti e far cuocere, per 25'-30' a fuoco lento in tegame con poco olio tutta la carne a tocchetti e la cipolla. Bagnare a metà cottura con il liquido della marinata, aggiungere sale e pepe e far asciugare bene il tutto. Passare al mixer e tritare fino ad ottenere quasi un purè. Lavorare il burro a temperatura ambiente con la frusta elettrica per 10-15', in modo che risulti un pò montato; aggiungere la carne e continuare a lavorare per almeno 20': deve montare lentamente. Regolare di sale e, se si vuole, aggiungere il tartufo. Mettere il patè in terrina, rivestirlo sulla superficie di gelatina semiliquida e porre in frigo a raffreddare.

=====