PATÈ DI FAGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- un mazzetto di odori da brodo,
- sale,
- un fagiano di 800 g,
- quattro fogli di colla di pesce,
- 30 g di burro o margarina,
- 30 g di farina,
- un quarto di latte,
- pepe bianco,
- mezzo cucchiaino di spezie per patè,
- 250 g di panna (da montare),
- un limone,
- 2 pomodori,
- qualche ciuffo di prezzemolo.

Mettete sul fuoco una capace pentola con un litro e mezzo di acqua e una manciatina di sale: appena bolle, tuffatevi il mazzetto di odori, ben lavato e tagliato a pezzi.
Lavate anche il fagiano, immergetelo nell'acqua in ebollizione e lasciatelo cuocere per 1 ora e 40 minuti, a calore medio e a recipiente coperto.
A cottura ultimata, scolatelo dal brodo, disossatelo e riducete la polpa in purè nel frullatore, aggiungendo un po' di brodo per facilitare questa operazione.
Mettete la colla di pesce in una terrina, copritela di acqua fredda e lasciatela a bagno per 6 minuti.
Quindi strizzatela e fatela sciogliere in una casseruolina con 3 cucchiai di acqua calda, mescolando bene.
Prelevate un quarto di litro dal brodo del fagiano, passatelo al colino e mescolatelo con la colla di pesce sciolta.
Versate nel miscuglio il purè di fagiano, amalgamate bene e mettete il composto in frigo per 30 minuti perché possa addensarsi leggermente (ma non solidificarsi completamente).
Nel frattempo, fate sciogliere il burro o la margarina in una casseruola, spolverizzatevi la farina, mescolando velocemente perché non si formino grumi, e fatela tostare appena.
Diluite con il latte, sempre mescolando, e lasciate bollire lentamente la salsa per 5 minuti.
Insaporitela infine con una presa di sale, un pizzico di pepe e le spezie da patè e incorporatela al composto di fagiano, amalgamando bene.
Montate a neve ben soda la panna e incorporate anche questa al composto.
Foderate ora uno stampo a cassetta con della carta pergamena, riempitelo con il patè di fagiano e mettetelo in frigorifero.
Dopo 3 ore, riprendetelo, immergetelo brevemente nell'acqua calda e rovesciatelo su un piatto da portata ovale o rettangolare.
Levate con delicatezza la carta e tagliate il patè a fette alte un dito.
Guarnitele con spicchi di limone e di pomodoro e ciuffetti di prezzemolo.