PATÈ DI FEGATO IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di fegato d'oca,
- sale,
- pepe,
- un quarto di champagne,
- 220 g di burro,
- 2 tuorli
- 250 g di carne di maiale tritata,
- 250 g di lardo tritato finissimo,
- 15 g di sale speziato,
- 2 tartufi,
- una confezione di gelatina,
- 3 cucchiai di porto.

Pulite con cura i fegati d'oca, salateli, pepateli, metteteli in una terrina e copriteli con lo champagne, lasciandoli in fusione per una notte.
Preparate la pasta da patè nel modo seguente: disponente 500 g di farina a fontana sulla spianatoia, fatevi un incavo nel mezzo, mettetevi 200 g di burro ammorbidito, una presa di sale, tuorlo e impastate aggiungendo acqua in quantità sufficiente per ottenere una pasta piuttosto solida.
Fatene una palla e lasciatela riposare per circa 2 ore.
Preparate il ripieno di maiale amalgamando insieme la carne tritata e il lardo tritato finissimo; insaporite con il sale speziato.
Stendete ora la pasta con il matterello sulla spianatoia infarinata e fate una sfoglia non troppo sottile: con questa foderate fondo e pareti di uno stampo rettangolare imburrato, lasciando da parte la sfoglia avanzata.
Formate sul fondo uno strato di ripieno, mettetevi al centro i fegati d'oca, steccati con spicchietti di tartufo e ben stretti uno vicino all'altro, e fate un altro strato di ripieno, poi chiudete il pasticcio con un coperchio di pasta ricavato dalla sfoglia avanzata.
Decorate la superficie del patè con ritagli di pasta a forma di fiori o rombi, poi spennellate con il tuorlo, leggermente sbattuto con un po' d'acqua, e fate nel mezzo del pasticcio un foro per consentire al vapore di uscire durante la cottura.
Mettete lo stampo in forno per circa 40 minuti, a calore medio, quindi toglietelo e lasciate intiepidire il patè.
Nel frattempo fate sciogliere la gelatina, aromatizzatela con il Porto e lasciatela leggermente solidificare, poi versatela nel pasticcio attraverso il foro praticato in precedenza.
Lasciate riposare il patè per 12 ore prima di servirlo.