

PATÈ DELICATO DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 300 g di prosciutto cotto,
- 200 g di petto di pollo,
- 20 cl di panna,
- 100 g di patate,
- 100 g di besciamella,
- 80 g di burro,
- 1 confezione di gelatina,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchierino di brandy,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Rosolate in poco burro il petto di pollo tagliato a fettine e poi tritatele insieme a 200 g di prosciutto.

Lessate, pelate e riducete a purea le patate.

Ponete il tutto in una terrina e amalgamate delicatamente il burro ammorbidito, la panna e la besciamella.

Salate, pepate, spruzzate con un cucchiaino di brandy.

Mescolate.

Lasciate riposare.

Intanto preparate la gelatina come indicato sulla confezione e, alla fine, profumatela con il rimanente brandy.

Versate un po' di gelatina in uno stampo rettangolare ben freddo e fatela scivolare anche lungo le pareti.

Ponete a rassodare in frigorifero.

Con uno stampino a forma di cuore ritagliate dalle restanti fette di prosciutto tanti cuoricini.

Rassodate e sgusciate l'uovo, tagliatelo a fettine regolari.

Sul fondo dello stampo alternate i cuoricini di prosciutto, i dischetti d'uovo, le foglioline di prezzemolo.

Piano piano versatevi sopra uno strato di gelatina e spennellatela anche sulle pareti.

Tenete il tutto in frigorifero mezz'ora almeno.

Quando la gelatina si è rappresa mettete nello stampo il composto di pollo.

Con il palmo della mano schiacciate delicatamente la sommità del ripieno, quindi versate un ultimo strato di gelatina e fate rassodare in frigorifero per almeno 5 ore.

Sformate sul piatto da portata e servite subito