PATÈ DI FEGATO D'OCA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 fegato d'oca,
- 500 g di carne di maiale,
- 500 g di carne di vitello,
- 50 cl di gelatina,
- 370 g di farina,
- 130 g di burro,
- 2 uova,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- lardo,
- 1 cipolla,
- prezzemolo,
- spezie,
- sale,
- pepe.

Preparate una pasta con farina, sale, burro, 1 uovo e acqua quanto basta; lasciate riposare per 4 ore.

Intanto pulite il fegato d'oca e tagliatelo a fettine.

Tritate la carne di vitello, di maiale e mettetele a marinare con vino bianco, sale, pepe, spezie, prezzemolo e cipolla tritati.

Stendete la sfoglia su uno stampo foderato.

Sistemate sul fondo 3 o 4 fettine di lardo, mettete la carne marinata, poi il fegato e ancora un altro strato di carne marinata.

Sopra il tutto mettete delle fettine di lardo; ripiegate i bordi della pasta per coprire il ripieno.

Spennellate la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto e al centro praticate un foro dove metterete un imbuto di carta da forno e lasciate cuocere in forno per 2 ore.

Finita la cottura lasciate raffreddare e attraverso l'imbuto versate la gelatina liquida.

Mettete in frigo prima di servire.