

PATÈ DI LINGUA ALL'INGLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di lingua salmistrata tritata,
- 150 g di burro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- pepe,
- poco sale.

Mettete la lingua salmistrata nel frullatore, insieme al burro ammorbidito a temperatura ambiente e frullate al minimo per qualche minuto, in modo da ottenere un composto molto omogeneo.

Condite il tutto con pepe, un pizzico di noce moscata e poco sale e mettete il composto ottenuto in un vasetto di vetro oppure di ceramica.

Coprite la superficie con un cucchiaino di burro fuso e sigillatelo con un disco di carta di alluminio.

Questo patè è molto utile per preparare anche all'ultimo momento dei crostini, in occasione di un invito.