

# TERRINA D'ANATRA ALLE MELE

Ingredienti per 10 persone:

- 1 anatra,
- 4 foglie di alloro,
- 2 scalogni,
- 1 pizzico di timo,
- 500 g di fegato di vitello,
- 4 mele piccole e mature,
- 220 g di lardo tagliato a fettine sottili,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 uovo,
- 1/2 limone,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 100 cl di gelatina,
- 1 bicchierino di vino madera,
- 90 g di burro,
- sale,
- pepe.

Pulite l'anatra, disossatela e tagliate il petto a listerelle sottili e lunghe.

Mettetele a marinare nel vino bianco a cui aggiungerete gli scalogni tritati, il timo, 2 foglie d'alloro spezzettate, un buon pizzico di sale e un po' di pepe macinato al momento.

Lasciate così per circa 2 ore.

Intanto tagliate il fegato di vitello a fettine piccole, mettetelo in una padella insieme al fegato dell'anatra anch'esso tagliato a pezzettini e fate rosolare in 60 g di burro fino a media cottura.

Sbucciate le mele, tagliatele a pezzi e fatele cuocere con lo zucchero, il succo di limone e il resto del burro.

Quando saranno morbide, unitele al fegato e frullate il tutto, raccogliendo la purea in una terrina.

Condite con sale e pepe e legate con l'uovo sbattuto sino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderate uno stampo per patè rettangolare, con il fondo scannellato, con fettine di lardo, ricoprite con uno strato di composto di fegato e, sopra a questo, disponete i filetti di anatra; completate con il composto rimasto e con le fettine di lardo, adagiandovi sopra le ultime 2 foglie di alloro.

Cuocete il patè, coperto, a bagnomaria in forno a calore moderato (160°-170°C).

Fuori dal forno, togliete il coperchio e sostituitelo con un peso affinché il patè si comprima mentre si raffredda.

Preparate la gelatina seguendo le indicazioni della confezione, profumatela con il Madera.

Sformate il patè su un piatto da portata.

Eliminate il grasso, ricopritelo con la gelatina e lasciatelo solidificare in frigo prima di servire.