

TERRINA DI AGNELLO

Ingredienti per 8 persone:

- 600g. di cosciotto di agnello disossato,
- 300g. di polpa di maiale,
- 2 petti di pollo,
- farima,
- carota 200g.,
- brandy,
- fagiolino 200g.,
- 150g. di salsiccia,
- 2 uova,
- 100g. di panna,
- 200g. di pasta brisé surgelata,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Tritate insieme la polpa di agnello e di maiale, i petti di pollo e la salsiccia. Metteteli in una terrina, unite le uova sbattute con la panna e un cucchiaino di brandy, salate, pepate, mescolate e mettete in frigo. Raschiate le carote, tagliatele a rondelle e rosolatele per 10 minuti con 20g. di burro e un cucchiaino di olio.

Spuntate i fagiolini, lavateli, lessateli per 7-8 minuti in acqua bollente salata, scolateli e tagliateli a pezzetti di un cm. e mezzo circa. Imburrate una terrina e stendetevi un terzo del composto di carne. Fatevi sopra uno strato di carote e fagiolini, poi uno di carne, uno di verdure e completate con uno strato di carne. Coprite, sigillate i bordi con un cordone di pastella fatta con farina e acqua e mettete in forno a 160° per un'ora e 10 minuti. Scoprite ed eliminate il grasso venuto in superficie.

Stendete la pasta brisée e coprite con questa la superficie della terrina. Fate un foro centrale per la fuoriuscita del vapore e mettete in forno a 180° per 30 minuti.