

PATE' di FAGIANELLA alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti – una fagianella di circa 800 grammi - 250 grammi di lonza di maiale (o di cinghiale) – 250 grammi di burro – mezzo bicchiere di brandy – aglio – noce moscata – sale – pepe q.b. –

Tempo di preparazione circa 90 minuti

Bollite in abbondante acqua non salata la fagianella, dopo averla pulita e lavata,per almeno 50 minuti, deve essere ben cotta,quasi disfatta. Disossatela,dopodiché tagliate la carne a pezzetti molto piccoli. Lo stesso procedimento deve essere seguito per la lonza di maiale. Fatto questo sciogliete in una casseruola 150 grammi di burro con 3 spicchi di aglio schiacciato, soffriggerlo leggermente, toglierlo e unite al burro ormai sciolto tutto il trito di fagianella e lonza, fate cuocere a fuoco vivo per almeno 5 minuti, unire il brandy, salate e pepate (oppure del peperoncino tritato finemente) , aggiungete un pizzico di cannella. Abbassate la fiamma e cuocete per altri 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare in una terrina. Mettete il rimanente burro a fondere nella stessa casseruola, unite tutto il trito di carne freddo e il burro fuso nel bicchiere del frullatore. Frullare lentamente e a scatti (per non scaldare le lame) sino ad ottenere la consistenza voluta , deve essere ben amalgamato e abbastanza denso. Versare il contenuto in stampini di diversa capacità a secondo dell'uso che ne farete, metterli in freezer, utilizzarli al bisogno entro 6 mesi dal congelamento.

PATE' di fegato d'anatra alla moda dello chef Vittorio

Ingredienti – 200 grammi di fegato d'anatra – 150 grammi di gherigli di noce – una grossa cipolla bianca – 130 grammi di burro – marsala secco – brandy – olio extravergine di olive dei laghi lombardi – sale e pepe –

Tempo di preparazione circa 30 minuti –

Fate rosolare in una padella la cipolla tagliata molto finemente. Tagliate i fegati d'anatra a piccoli pezzettini. Metteteli a cuocere in padella con le cipolle per una ventina di minuti, bagnate con 3 cucchiainate di marsala e una di brandy, insaporite con un pizzico di sale e di pepe (oppure del peperoncino macinato finemente). Togliete dal fuoco il composto , lasciatelo raffreddare e mettetelo nel bicchiere del frullatore assieme ai gherigli di noce e a 100 grammi di burro fuso . Frullate per qualche minuto così da ottenere un composto cremoso, versatelo in uno o più contenitori, a secondo dell'uso che ne farete , metteteli nel freezer , utilizzarli entro 6 mesi dal congelamento.

UN OTTIMO SISTEMA PER MACINARE FINEMENTE IL PEPERONCINO ROSSO PICCANTE – PER CHI NON SOPPORTA IL PEPE – E' QUELLO DI METTERLO IN UN MACINA SALE GROSSO – PROVATE E' VERAMENTE IMBATTIBILE