



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Paté di anatra



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

12 ore Tempo

Attrezzatura : **terrina, padella antiaderente, coltello, frullatore, stampo, frigorifero**

Ingredienti

- 1 petto d'anatra di 350/400 g
- 50 g di fegato di anatra
- 2 foglie di salvia
- 2 foglie di alloro
- 1/2 l di latte
- 1 scalogno
- 80 g di burro
- 1 cucchiaino di maggiorana macinata
- 2 bacche di ginepro
- 100 ml di Marsala secco
- 50 ml di cognac
- 50 ml di panna fresca
- sale
- pepe

Preparazione Paté di anatra

Passo 1.

Tagliate il fegato in fettine sottilissime, ricopritelo di latte e fatelo macerare in una terrina con 2 foglie di alloro e due di salvia per 4-5 ore.

Passo 2.

Trascorso questo tempo, fate rosolare lo scalogno affettato sottilmente in una padella con una noce di burro, aggiungete il fegato scolato dal latte e fate rosolare qualche minuto a fuoco vivace, aggiungete poi mezzo bicchiere di latte usato per la macerazione, le bacche di ginepro e un cucchiaino di maggiorana, salate, pepate e fate evaporare il latte.

Passo 3.

Incidete il petto d'anatra con un coltello affilato, fatelo cuocere in una padella antiaderente aggiungete 50 ml di marsala e fate sfumare.

Passo 4.

Tagliate il petto d'anatra a pezzetti e frullatelo con il fegato, il marsala rimasto, il cognac e il burro a temperatura ambiente.

Passo 5.

Aggiustate di sale e pepe, amalgamate e versate il composto in uno stampo.

Passo 6.

Fate riposare in frigorifero per almeno 6 ore e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)