

PATE RUSTICO

con confit di cipolle



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 2 ora(e) - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 200 g di lardo tagliato a fettine - 500 g di lombata di maiale - 250 g di fegatini di pollo - 1 uovo - 2 cucchiaini di cognac - 150 g di scaloppine di vitello - 5 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - 2 rametti di timo
 - ½ cucchiaino di sale, 5 grani di pepe - **CONFIT DI CIPOLLE :** - 3 cipolle dorate - 100 ml di sciroppo di acero - 50 g di zucchero di canna o zucchero grezzo - 100 ml di olio d'oliva - qualche foglia di timo
-

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6)..
2. Mettere la lombata di maiale tagliata a pezzi (eventualmente eliminare un po' di grasso) e i fegatini di pollo nella bacinella trasparente con inserito il coltello di metallo, salare, pepare e avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. Aggiungere l'uovo e il cognac e riavviare il programma per 15 secondi.
3. Cospargere una terrina con le fettine di lardo come fosse un rivestimento* di carta forno, quindi versare metà del composto mescolato. Se necessario, tagliare la scaloppina di vitello in maniera da ottenere delle fettine fini. Mettere la scaloppina di vitello al centro ed aggiungere la restante parte del composto mescolato poi la salvia, l'alloro e il timo.
4. Richiudere con le fettine di lardo e cuocere in forno a bagnomaria* a 180°C (term. 6) per 2 ore. Lasciare intiepidire prima di servire accompagnato da confit di cipolle.

CONFIT DI CIPOLLE

1. Sbucciare le cipolle e metterle nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm, quindi avviare il

programma ROBOT.

2. Sostituire la bacinella media con quello di metallo e versarvi le cipolle con lo sciroppo d'acero, lo zucchero di canna, l'olio d'oliva e del timo, togliere il tappo ed avviare il programma ESPERTO, 40 minuti/velocità 3/90°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016