

## Paté rustico



**Tempo preparazione:**  
20 minuti

**Tempo di cottura:**  
75 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

450 g di fegatini di pollo  
675 g pancetta fresca di maiale,  
disossata, privata della cotenna e tagliata grossolanamente  
1 rognone di agnello  
225 g fettine di pancetta affumicata  
1 cipolla, finemente tritata  
2 spicchi d'aglio, schiacciati  
10 ml di pepe verde in grani  
30 ml di sherry  
1 uovo  
sale e pepe nero macinato al momento

### Istruzioni per la preparazione

1. Riscalda prima il forno a 170°C. Passa nel Tritacarne, su cui sarà stata montata la trafila grossa, i fegatini di pollo, la pancetta di maiale e il rognone, raccogliendo la polpa macinata nel recipiente di Cooking Chef.

2. Schiaccia le fettine di pancetta affumicata con un matterello in modo da assottigliarle, quindi utilizzale per foderare una pirofila da forno per paté',

disponendole l'una accanto all'altra nel senso della larghezza e lasciandole ricadere fuori dal bordo.

3. Utilizza la Frusta K a velocità 1 per mescolare la carne macinata, a cui saranno stati aggiunti la cipolla, l'aglio, i grani di pepe verde, lo sherry e l'uovo.

Insaporisci con sale e pepe nero macinato al momento.

4. Versa il composto nella pirofila. Ripiega le fettine di pancetta affumicata



club

in modo da ricoprire il tutto. Copri con un foglio di alluminio e passa in forno per un'ora e un quarto. Lascia raffreddare nella pirofla. Servi a fette su crostini di pane tostato.