



Pate di Fegato

Ingredienti

- 500g di fegato
- 1 Grossa cipolla
- 250g di Funghi
- 50g di Pancetta
- 3 Foglie di alloro
- ½ a ¾ di tazza di burro
- ¾ a 1 Cucchiaino di sale marino
- Pepe nero a gusto
- ½ Cucchiaino di noce moscata
- 1.5 Cucchiaini di salvia

Istruzioni

1. Mettere in una padella fegato, cipolle, alloro e coprire con acqua;
2. Coprire e cucinare fino a che il fegato e' cotto (lasciarlo leggermente crudo);
3. Togliere l'acqua, l'alloro e aggiungere gli altri ingredienti fino a che cotto a piacere;
4. Aggiungere la noce moscata e salvia
5. Usare un frullino, bimbi o altro apparecchio e ridurre a pate;
6. Mettere il pate in contenitori e refrigerare per 1 notte prima di servire