gennaio 2010

Questa volta voglio proprio esagerare e ve ne do una speciale fra le tante

<< ricette della nonna Anna >>

il patè delle feste

gr.	200	fegato di vitello	1	bicchierino di cognac
gr.	100	animelle	1	fettina di fesa o di arrosto
gr.	100	burro	2	foglie di alloro
gr.	200	panna	sale - 3 chiodi di garofano	
			1 pizzico di cannella	

** se non c' è l' arrosto cuocete con un po' di burro la fettina di vitello tagliata a striscioline in una padella che poi possa contenere tutti gli altri ingredienti

** nella stessa padella aggiungere il rimanente burro e fatelo friggere

** aggiungere il fegato e le animelle a pezzetti , le foglie di alloro e le spezie

** salare e cuocere per 10 minuti

** aggiungere il cognac , far insaporire e lasciar sfumare

** unire la panna , mescolare bene , togliere l' alloro e

** frullare il tutto

** rimettere sul fuoco e far addensare fino al punto voluto

** servire con i soliti triangolini di pane carrè o con i crostini fatti con fettine di baguette entrambi passati in forno