
Pâté di Pasqua di Poitou

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Ricetta tradizionale per la Pasqua in Poitou, realizzata con pasta sfoglia e un ripieno a base di vitello, lonza di maiale e funghi

Il pâté di Pasqua di Poitou è una torta salata tipica della regione di Poitou-Charentes, una regione della Francia occidentale, il cui capoluogo è la nota Poitiers. Il pâté di Pasqua di Poitou si distingue per il ripieno di vitello e maiale, con funghi, erbe aromatiche e del Cognac. Non possono mancare le uova sode, presenti in tantissime ricette pasquali. Servito appena sfornato o tiepido, il paté di Pasqua del Poitou può essere consumato come antipasto o come piatto principale. **Ingredienti per 6**

persone 2 rotoli di pasta sfoglia 5 uova intere più 1 tuorlo 300 g di vitello 300 g di lonza di maiale disossata 200 g di funghi champignon piccoli 30 g di burro 2 cucchiari di Cognac prezzemolo q. b. cerfoglio q. b. erba cipollina q. b. sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora (più un'ora di riposo in frigorifero) Preparare le uova sode. Riscaldare le 6 uova in una pentola di acqua bollente per 10 min, quindi lasciarle raffreddare in acqua fredda. Nel frattempo, tritate grossolanamente le carni. Mondare i funghi e tagliateli a metà. Tritare le erbe. Scaldare il burro in una padella e soffriggere i funghi a fuoco vivo per 5 minuti, quindi aggiungere la carne tritata e far rosolare il tutto per altri 5 minuti, mescolando per bene. Salare, pepare, insaporire con il cognac, aggiungere le erbe aromatiche, mescolare bene e lasciare raffreddare il tutto. Sgusciare le uova sode e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Disporre la carta da forno in una tortiera a bordi alti (è possibile usare la carta della pasta sfoglia). Mettere un rotolo di pasta sfoglia nella tortiera. Stendere il ripieno raffreddato, disporre le uova alternando i lati giallo e bianco. Coprire con l'altro rotolo di pasta, sigillare i bordi, spennellare la parte superiore con il tuorlo d'uovo sbattuto. Lasciare riposare il tutto in frigorifero per un'ora. Preriscaldare il forno a 180° e cuocere il paté per circa 35 minuti (i tempi di cottura e la temperatura possono variare a seconda del forno utilizzato). Servire il pâté di Pasqua di Poitou caldo o tiepido.