

## GASTRONOMIA

### LE RICETTE DEI RISTORANTI TICINESI

## RISTORANTE STAZIONE DI BIOGGIO RINOMATO ANCHE PER LA SELVAGGINA

### PATÉ DI CAPRIOLO AI PORCINI SU INSALATINA DI CARCIOFI, CICORINO ALL'OLIO E LIMONE

Ingredienti per 5 persone

200 g di polpa di capriolo (coscia), 5 cl di olio d'oliva (per soffriggere), 5 cl di cognac, 30 g di cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 dl di fondo di selvaggina (anche acquistato già preparato), 80 g di burro da tavola, 100 g di porcini freschi tagliati a lamelle, 5 belle fette di bresaola di cervo o prosciutto di cinghiale, 5 pezzi di carciofi mondati e senza barba, 100 g di cicorino ben lavato e mondato, olio extra vergine d'oliva, limone, sale e pepe quanto basta.

#### Preparazione

Soffriggere la cipolla e lo spicchio d'aglio fatto a fettine nell'olio d'oliva, poi aggiungere la carne tagliata a cubetti e continuare la rosolatura. Aggiungere il cognac, lasciar evaporare, in seguito bagnare con il fondo di sel-

vaggina, condire con sale e pepe, coprire e lasciar stufare per circa un'ora come per uno spezzatino.

Durante la cottura della carne, far saltare con dell'olio d'oliva i porcini puliti e tagliati e renderli ben dorati, condirli e metterli da parte su un piatto.

A cottura ultimata della carne, lasciarla raffreddare leggermente poi tri-

tarla in modo finissimo col mixer cercando di ottenere una massa cremosa; alla fine aggiungere il burro tagliato a pezzi fino ad ottenere una crema liscia, finire di gusto con pepe e sale. A questo punto, aggiungere i porcini e con una spatola incorporarli alla massa.

Coprire l'interno della terrina con della pellicola trasparente, e poi fare lo stesso con la bresaola, lasciando che ci sia un avanzo esternamente per poi poter coprire il paté. Versarvi la massa, ricoprire con l'avanzo di bresaola e battere bene la terrina per far uscire l'aria rimasta nella massa; coprire con la pellicola e far raffreddare in frigo almeno un paio d'ore.

#### Servizio

Per la preparazione del piatto, tagliare a lamelle fini i carciofi crudi e condirli con olio e limone, sale e pepe.

Formare una bouquet in mezzo al piatto con i carciofi e il cicorino. Tagliare due fettine di paté e appoggiarle all'insalata; a piacere si può decorare con dell'aceto balsamico ridotto.

