

Patè di carne alle erbe aromatiche di Provenza



Ingredienti

- 350g macinato di maiale
- 350g macinato di vitello
- 350g prosciutto cotto
- 150g pancetta a fette sottili
- 40g spinaci surgelati
- 1 pizzico aglio macinato CANNAMELA
- 1 cucchiaino erbe aromatiche con Ricetta di Provenza CANNAMELA
- 30g burro
- 2 cucchiaini liquore secco
- qb sale
- 1 pizzico pepe nero macinato CANNAMELA
- Ingredienti per servire: fette di pane



Porzioni
10 persone



Portata
Secondo



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In forno,
In padella



Kcal per
persona
294*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Rosolare nel burro per 5 min le erbe aromatiche RICETTA DI Provenza CANNAMELA e l'aglio macinato CANNAMELA.
- 2 Unire gli spinaci e cuocere per 2 min.
- 3 Porre gli spinaci con il macinato di vitello, di maiale e il prosciutto cotto nel tritatutto, poi tritare.
- 4 Aromatizzare con il liquore.
- 5 Regolare di sale e di pepe nero macinato CANNAMELA.
- 6 Foderare uno stampo da plum cake di 11X25 cm con le fette di pancetta stesa in modo che sbordino.
- 7 Versare il composto di carne e pressarlo con le mani.
- 8 Richiudere il composto con le fette di pancetta. Coprire con un foglio di carta alluminio.
- 9 Cuocere il patè in forno per 25 min a 160°.
- 10 Servire il patè con fette di pane caldo.