

Paté di tonno

1 scatola di tonno al naturale (110 g peso sgocciolato)
3 filetti d'acciuga sott'olio
30 g di burro
1 o 2 cucchiaini da minestra di cognac o nocino

Scoliamo il tonno dalla sua acqua e mettiamolo nel mixer con le acciughe e il burro.

Frulliamo bene in modo che l'impasto risulti omogeneo.

Togliamo dal mixer e trasferiamolo in un recipiente, incorporiamo il liquore e rimestiamo.

Copriamolo con pellicola alimentare e lasciamolo riposare in frigorifero per un paio d'ore.



Cos'è il paté?

Il paté è una preparazione tradizionale francese, spesso a base di fegato d'oca (pâté de foie gras), ma apprezzata e diffusa anche in altre parti del mondo. Si tratta di una miscela densa di carne, pesce o verdure.

Il termine "paté" deriva dal francese "impasto" e può essere preparato in diversi modi. Di solito viene servito a temperatura ambiente, accompagnato da pane tostato.

È importante non confondere il pâté con prodotti simili come le terrine e le mousse. Le terrine hanno una consistenza più

compatta, mentre le mousse sono più cremose e morbide.

