

Patè 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



FACILEeBUONO

Con pochissimi ingredienti



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.

Ecco il mio semplicissimo patè di tonno senza patate, ideale come primo stuzzichino spalmato su del pane abbrustolito, o in piccolissime porzioni come "amuse bouche".



Patè di carne

100 g di carne cotta
(brasato/lesso magro)
50 g burro
1 o 2 cucchiaini di porto
un pizzico di sale

Mettiamo la carne tagliata a pezzi nel mixer, aggiungiamo il burro ed il sale. Quando l'impasto risulterà morbido e omogeneo incorporiamo il liquore. Mettiamolo in frigorifero per un'ora.