

# Pâté di capra

(di Sandra Defanti, Ristorante Defanti -Lavorgo)

## Ingredienti per 10 persone

- 300 g polpa di capra
- 50 g scalogno tritato
- 7 dl brodo vegetale
- 70 g carne secca di capra 1 OO g di burro
- 100 g panna montata
- 2 dl di Merlot rosso ticinese 2 cl di grappa
- 1 foglia alloro
- 1 bacca ginepro
- salvia, rosmarino
- sale, pepe, olio di semi

## Ingredienti per decorare

- 2 mele golden
- succo di limone
- 2 dl vino bianco
- 4 C olio di noci
- 1 C aceto di lampone insalata di stagione, lamponi

## Preparazione

- Marinare la carne per una notte in 1 dl di buon Merlot.
- Cuocerla lentamente con il brodo e le erbe per circa 2 ore.
- Togliere la carne dal sugo e declassare il fondo rimasto nella pentola con il resto del vino riducendolo quasi totalmente.
- Rosolare brevemente la cipolla, aggiungere le fette di carne secca e la carne precedentemente cotta. Fiammeggiare con la grappa.
- Porre il tutto nel mixer aggiungendo la riduzione del sugo, il burro e la panna montata.
- Salare e rilevare il gusto con qualche goccia di grappa. Riporre in frigo.

## Preparazione delle mele

- Sbucciare le mele e tagliarle a spicchi, cuocerle con una noce di burro, succo di limone e il vino bianco per 10 min.

## Presentazione

- Condire l'insalata con sale, olio di noci e aceto di lamponi.
- Formare un nido al centro del piatto e porre una pallina di spuma di capra.
- Decorare con gli spicchi di mela, i lamponi e qualche fetta di carne secca saltata in padella.