

Pate de Ficat [CE PICĂ UȘOR] | Pate de Casă | Pate din Ficat de Pasăre



Pate de Ficat [CE PICĂ UȘOR] | Pate de Casă | Pate din Ficat de Pasăre



Este un **pate de casă** ce se face atât de ușor încât nu-ți vine să crezi. Nici măcar la aceste ingrediente pentru pate nu te-ai gândit. Așa că îți prezint pas cu pas rețeta de **pate din ficat de pasăre**, metoda ce o poți folosi cu succes și la pate din ficat de porc, pate din ficat de vitel sau poate vrei un pate din ficat de iepure.

- 1 kg ficat de pasăre, sau ficat de porc, sau ficat de vită
- 400 g unt 82% grăsime
- 2-3 frunzulițe de dafin
- 1 linguriță de piper proaspăt rășnit
- sare după gust
- 100 ml vin
- 3 cepe medii
- 2 morcovi medii/mari
- 1 căciulie de usturoi

1. Spală bine ficatul de pasăre și curăță-l de eventualele vinișoare. Lasă-l să se scurgă de sânge pentru a elimina surplusul de umiditate.

2. Într-o cratiță mare, topește untul la foc mediu.



3. Adaugă ficatul de pasăre în cratiță și lasă-l să se prăjească timp de aproximativ 7-8 minute, până când se caramelizează ușor și începe să-și schimbe culoarea.

4. În timp ce ficatul se prăjește, poți pregăti celelalte ingrediente. Taie cepele în jumătate și mărunțește usturoiul. Rade morcovii pe răzătoarea mică.

5. După ce ficatul a fost prăjit, adaugă usturoiul mărunțit și frunzele de dafin în cratiță. Amestecă timp de aproximativ jumătate de minut, doar până când usturoiul își eliberează aroma.



6. Adaugă morcovii rasați în cratiță și mai lasă-le să se prăjească timp de aproximativ 1 minut.

7. Pune cepele în cratiță și amestecă bine toate ingredientele. Redu focul la minim și acoperă cratița. Lasă-le să se înăbușe timp de 5 minute sau până când ceapa devine caramelizată și moale.

8. Adaugă piperul și amestecă bine.

9. Toarnă vinul roșu peste toate ingredientele și lasă-l să se evaporat timp de aproximativ 5 minute, amestecând din când în când.



10. După ce s-a evaporat vinul, oprește focul și scoate frunzele de dafin din amestec.

11. Transferă toate ingredientele din cratiță într-un bol mare și lasă-le să se răcească puțin.

12. Adaugă ingredientele rămase în bol: untul și ficatul de pasăre prăjit și caramelizat.



13. Folosește un mixer pentru a mixa toate ingredientele până când obții o pastă fină și cremoasă.

14. Transferă pateul într-un recipient potrivit și acoperă-l

cu capac. Lasă-l la frigider pentru a se întări și pentru a-și dezvolta aromele.

