



## Pâté di tonno con gelatina



1 STAMPO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
30 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
360K

NOTE  
6 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

#### PER IL PÂTÉ

300 g di Filetti di tonno sott'olio

200 g di Patate

12 Capperi sott'aceto

Finocchietto selvatico

Timo fresco

80 g di Burro

Sale

#### PER LA GELATINA

2 cl di Brandy

5 cl di Marsala secco

16 fogli di Colla di pesce

900 ml di Acqua

## Preparazione

- Procuratevi due stampi da plumcake, di misura diversa: il più piccolo dovrà entrare preciso nel più grande. Imburrate l'interno dello stampo piccolo e foderatelo con pellicola trasparente, poi metteteli da parte.
- Dedicatevi al pâté. Pelate le patate, tagliatele a pezzi e lessatele in acqua bollente salata per circa 20 minuti, scolatele, schiacciatele con una forchetta e tenetele da parte.
- Sciacquate per bene i capperi sotto l'acqua corrente e strizzateli con cura. Lavate un po' di finocchietto e del timo.
- Fate sgocciolare il tonno in un colino per circa 20 minuti, poi trasferitelo nel bicchiere del mixer insieme alle patate schiacciate, i capperi, il finocchietto, delle foglioline di timo e il burro morbido spezzettato. Frullate fino a ottenere un composto cremoso e regolate eventualmente di sale.
- Versate nello stampo piccolo il composto di tonno e patate, battetelo su un piano perché non restino bolle d'aria e livellatene la superficie. Sistematelo in frigo e lasciate rassodare il pâté per almeno 4 ore.
- Intanto preparate la gelatina. Lasciate in ammollo la colla di pesce per circa 10 minuti perché si ammorbidisca. Nel frattempo mettete a scaldare l'acqua in una pentola.
- Strizzate la colla di pesce e unitela all'acqua calda, girando con una spatola in silicone in modo che si scioglia bene. Spegnete e lasciate intiepidire ma non addensare, quindi unite i liquori e mescolate.
- Versate una parte del liquido nello stampo più grande, così da ottenere uno spessore di circa 1 cm, e trasferitelo in frigo per un'ora, così che si rassodi. Lasciate nella pentola la gelatina avanzata.
- Trascorso il tempo previsto, sformate il panetto di pâté, eliminate la pellicola e appoggiatelo con cautela nello stampo grande, con la base piccola a contatto con la gelatina rassodata: dovrà restare una intercapedine vuota ai quattro lati.
- Fate sciogliere su fuoco bassissimo la gelatina avanzata, senza scaldarla eccessivamente, quindi spegnete subito. Versatela nello spazio tra pareti e panetto, poi sulla superficie, e rimettete lo stampo in frigo per almeno 2 ore.
- Quando è il momento di servire, immergete per pochissimi secondi lo stampo in acqua calda (oppure avvolgete lo stampo con un telo bollente), asciugatelo e rovesciatelo sul vassoio da portata: lo stampo si sfilerà facilmente lasciando la superficie della gelatina perfettamente liscia.
- Servite il vostro pâté accompagnandolo con delle fette di pane e guarnendolo con timo e finocchietto.