



Il **paté di tonno** è una ricetta veloce e gustosa. Bastano 10 minuti per realizzarlo e qualche ora di riposo in frigorifero, dopo averlo modellato in uno stampo o raccolto in una ciotola. Servitelo con dei crostini caldi e farete la gioia dei vostri ospiti.

Ingredienti:

400 gr di tonno sott'olio
200 gr di patate lessate
3 cucchiaini di capperi sotto sale
100 gr di burro morbido
sale q.b.



Il **paté di prosciutto** è una ricetta a base di pochi ingredienti, gustosa e semplice da preparare. Dopo il raffreddamento in frigorifero di circa un paio d'ore è pronta per esser servita come gustoso aperitivo o antipasto e spalmata su croccanti crostini di pane bianco o nero.

Ingredienti:

250 gr di prosciutto cotto
250 gr di ricotta
2 cucchiaini di pinoli
1 bicchierino di brandy
1/2 bicchiere di panna
sale q.b.
pepe q.b.



Scolate il tonno dal suo olio e raccoglietelo nel vaso del mixer.

Per realizzare il Patè al prosciutto basta una semplice operazione: tritate finemente il prosciutto e poi frullatelo con la ricotta, i pinoli, la panna, il brandy, un pizzico di sale e uno di pepe fino a ottenere una crema morbida e omogenea.



Aggiungete la patata lessata e schiacciata, i capperi dissalati e il burro a fiocchetti. Frullate fino ad avere una crema densa e omogenea. Aggiustate di sale. Trasferite il paté di tonno in una ciotolina o foderate uno stampo della forma che preferite con la pellicola trasparente, riempitelo con il frullato e paregiate la superficie con una lama bagnata. Coprite con la pellicola alimentare e lasciate riposare in frigorifero per 3 ore.



Il vostro paté è pronto serve solo lasciarlo riposare in frigorifero. Dunque trasferitelo in una ciotola o in un barattolo di vetro. Coprite e lasciate rassodare in frigorifero per due ore. Servitelo con piccoli crostini tiepidi di pane bianco o scuro.