

## Pâté di Pollo e Olive

**Tempo di preparazione:** 15 minuti

**Cottura:** 50 minuti

**INGREDIENTI:** *(per 6 persone)*

*1/2 pollo (450 g circa)*

*100 g di pasta di olive verdi (o nere)*

*1 cipolla piccola*

*1 costa di sedano*

*1 carota*

*1 mazzetto guarnito (alloro, timo, prezzemolo)*

*75 g di burro a temperatura ambiente*

*2 cucchiaini di olio extravergine di oliva*

*1/2 limone non trattato*

*noce moscata, sale e pepe*

Pulite gli ortaggi e riuniteli in una casseruola con il mazzetto guarnito e il pollo; aggiungete acqua fredda fino a coprire il tutto di 2 dita circa, salate leggermente e portate a ebollizione. Lessate il pollo per 35'-40', fino a quando la polpa si staccherà facilmente dalle ossa. Togliete il pollo dal liquido di cottura, sgocciolatelo bene, lasciatelo intiepidire, poi privatelo della pelle e delle parti grasse. Trasferite la polpa in un mixer e frullatela fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il burro, la pasta di olive, la scorza grattugiata (solo la parte gialla) e il succo del mezzo limone, l'olio, una spolverata abbondante di noce moscata, poco sale e pepe.

Rivestite con la pellicola uno stampo da 2,5 dl di capacità, riempitelo con il pâté, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaino, e fatelo sbattere alcune volte sul piano di lavoro in modo che si compatti bene all'interno.

Trasferite il pâté in frigorifero a raffreddare per almeno 4 ore e poi sformatelo in un piatto. Servitelo accompagnando, a piacere, con crostini di pane tostato, crudité di verdure, pomodori e uova sode.