

Per info

Tel. +39 0481 533485
e-mail: info@coronini.it
www.coronini.it
Facebook: palazzocoronini

HENDRICK'S
Via Mazzini 6/C - GORIZIA

Orari

Lunedì:
chiuso
Martedì-venerdì:
11.30 — 15.00 / 18.30 — 23.30
Sabato:
18.30 — 24.00
Domenica:
11.00 — 15.00

Contatti

tel: 0481 538529
cell: 393 8298780
email: info@hendricks.gorizia.it
chiarac@hendricks.gorizia.it

Facebook

hendricks.gorizia

Progetto realizzato da



in collaborazione con



Associazione
Gorizia a tavola



FONDATA DA ORIO
VERGANI NEL 1953

Let'sGo!
Gorizia

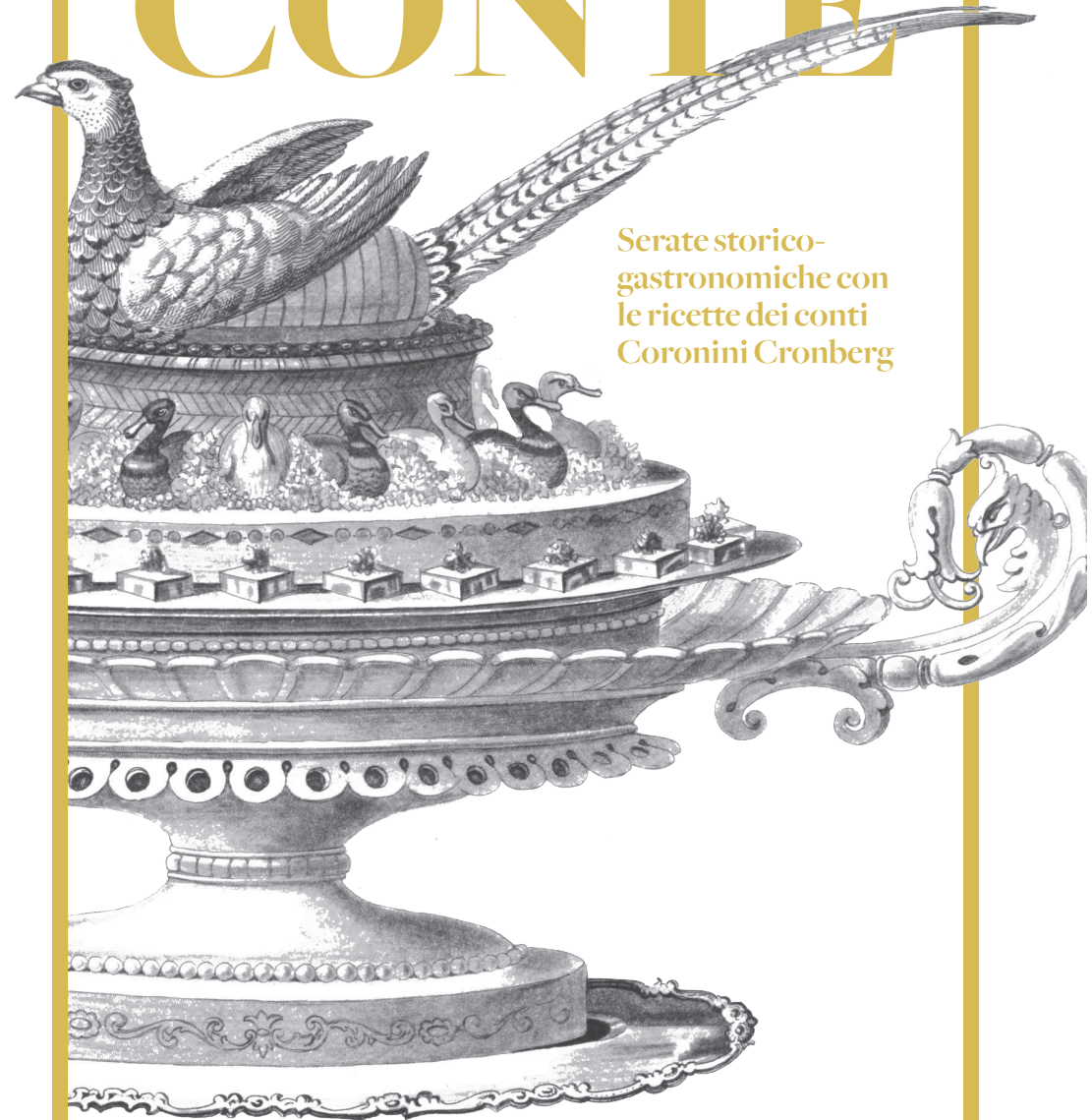
con il contributo di



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

A cena con il CONTE

Serate storico-
gastronomiche con
le ricette dei conti
Coronini Cronberg



Hendrick's

MENU

- Paté di selvaggina
- Gnocchi di patate (di zia Ada)
- “Costlettes à la dreuse” con crostone di spinaci
- Presnitz

€ 35,00 a persona

compreso 1/4 di vino
e 1/2 di acqua

RICETTA

Paté di selvaggina

• *Wildpred Pastete* •

Avendo a disposizione 2 piccole spalle di capriolo oppure un coniglio grosso, stufare la carne assieme alle ossa per un'ora e mezza, aggiungendo un po' di burro oppure semplice grasso di arrosto di vitello. Se necessario bagnare con un po' d'acqua. Levare l'osso, far lessare per due ore e filtrare il brodo per eliminare il grasso. Sminuzzare quindi la carne e batterla per due ore aggiungendo gradualmente 3 tuorli crudi e 2 cucchiaini di speck fresco tagliato a quadretti; durante l'operazione annaffiare il composto con il brodo precedentemente conservato e passare quindi il tutto al setaccio. Aggiungere poi nuovamente 2 cucchiaini di pezzettini di speck e altrettanti di prosciutto o lingua, e pistacchi. Foderare lo stampo con fette sottili di speck e cuocere il paté per un'ora e mezza a bagnomaria. È molto buono anche con l'aggiunta di madera o funghi. Per il paté di vitello, seguire la stessa ricetta, aggiungendo però il burro ed escludendo le uova.