

MOUSSE di PROSCIUTTO COTTO

Preparazione: 20 minuti

INGREDIENTI		dosi per 2 persone	dosi per 4 persone
<i>Attrezzatura di cucina</i>		<i>frullatore</i>	<i>frullatore</i>
Prosciutto Cotto	g	100	200
Burro	g	30	60
Panna da cucina fresca o UHT	g	60	120
Vino Marsala o Passito	n.	1 cucchiaio	2 cucchiari
Cognac o brandy	n.	1 cucchiaio	2 cucchiari
Curry in polvere	n.	1 pizzico	2 pizzichi
Pepe nero			
Sale			

PREPARAZIONE

- Mondate della eventuale cotenna il prosciutto cotto e tagliatelo a tocchetti.
- Tenete il burro a temperatura ambiente fuori frigo per almeno un'ora, tagliatelo a tocchetti.
- Versate via il latticello della panna e tenete solo la parte cremosa semisolida.

ESECUZIONE

- Mettete nel frullatore il prosciutto cotto, il burro, il vino Marsala o Passito, il cognac, il curry, una macinata di pepe nero, un pizzico di sale e frullate per un minuto per amalgamare.
- Aggiungete la panna e frullate fino ad ottenere una mousse omogenea, aggiustate di sale e pepe.

PRESENTAZIONE della MOUSSE

- Se non avete stampi piccoli (*tipo quelli per fare i dolcetti al forno*) fatevi dare in gelateria qualche coppettina di cartone usata per i gelati più piccoli (*è un'idea brillante venuta ad un amico durante la preparazione di una cena conviviale*) che utilizzerete per fare le porzioni singole della mousse.
- Distendete un foglietto abbondante di pellicola sopra ogni stampino o coppettina, riempitela di mousse pressando bene, poi ripiegate la pellicola a chiusura dello stampo e mettetela in frigorifero per almeno due ore (*se tenete la mousse per più di due ore, ricordate di toglierlo dal frigo almeno mezz'ora prima di consumarlo*).
- Prima di portare in tavola rovesciate gli stampi, togliete delicatamente la pellicola e impiattate in piatti singoli, decorando con qualche listarella di cetriolo sott'aceto disposta a ragiera attorno alla formina di mousse.

Suggerimenti & Consigli

- *La mousse di prosciutto è un ottimo antipasto, ma anche un delizioso secondo freddo accompagnato con insalate di stagione (in questo caso aumentate un po' le dosi in proporzione).*

Intolleranza alle Fonti di Glutine
NESSUN PROBLEMA.

Intolleranza al Latte e Formaggi
Sostituire il burro e la panna con eguale quantità di patata lessa e un pizzico di noce moscata.