Mousse di prosciutto

scritto da Mirko Achermann | 27 Febbraio 2022

Ingredienti:

- 300 gr prosciutto cotto
- 100 gr ricotta
- 50 gr burro
- 6 fogli di colla di pesce
- 0.5 lt brodo di carne
- 1 bicchierino Marsala seccco

Preparazione:

Scaldare il brodo e unire i fogli di colla di pesce.

Sul fondo dello sformato mettere un dito di gelatina (brodo con colla di pesce) e mettere in frigorifero.

Il resto della gelatina mantenerla tiepida.

Mescolare gli altri ingredienti e frullare bene.Inserire il composto nello sformato (stampo) e ricoprire con la gelatina rimasta