

ANTIPASTI E SNACK

# Mousse di mortadella

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

200 g mortadella Bologna

75 g panna fresca

parmigiano

sale

pepe

## PREPARAZIONE



- 2 Tritate nel frullatore la mortadella, aggiungete abbondante parmigiano, la panna, un pizzico di pepe e mescolate.





NOTE  
Ideale sui crostini e tartine, ma anche per farcire panini.