

ANTIPASTI E SNACK

# Mousse di mortadella

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

400 g di mortadella di Bologna  
150 g di panna fresca da montare  
un cucchiaio di parmigiano reggiano  
grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1 Pestate al mortaio e passate al setaccio oppure frullate nel mixer la mortadella con il parmigiano reggiano, fino a ottenere una crema; unitevi la panna montata delicatamente e con un movimento dall'alto in basso.

Servite la mousse in coppette, con fettine di pane tostato.