

ANTIPASTI E SNACK

Patè mignon di prosciutto cotto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

150 g di prosciutto cotto

90 g di ricotta

sale

4 g di colla di pesce.

PREPARAZIONE

1 Tritare finissimo il prosciutto cotto, aggiungere la ricotta.



- 2 Frullare, mettere in bagno la colla di pesce, strizzarla e mettere in un pentolino con due cucchiari di acqua.



- 3 Quando la colla risulta sciolta aggiungere alla crema di prosciutto cotto e mescolare.



4 Suddividere il composto in stampini monoporzione.



5 Mettere in frigorifero per quattro ore, togliere con delicatezza dagli stampini e mettere in un piattino di portata decorando a piacere, accompagnare con craker non salati.

