

ANTIPASTI E SNACK

Smorgasta con mousse mortadella e mousse di formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La smorgasta con mousse di mortadella e formaggio è una torta salata che arriva direttamente dal freddo Nord Europa, una tradizione culinaria buonissima e divertente da preparare, strutturata su pane tramezzino in più strati. Piatto unico o piatto da buffet, piatto per un pic nic o in versione mini come work food, si presta benissimo ad essere farcita e decorata secondo i vostri gusti.

INGREDIENTI

PANE LUNGO PER TRAMEZZINI 5 fette

RICOTTA 600 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PANNA FRESCA 200 gr

SALE

SALSA TONNATA salsa tonnata Calvè -
200 ml

POMODORI CILIEGINI 2

INSALATA MISTA

GRANELLA DI PISTACCHI 200 gr

PREPARAZIONE

1 Dividete la ricotta in 3 ciotole diverse.

Tritate finemente il prosciutto cotto e montate la panna fresca.

Unite il prosciutto cotto in una delle tre ciotole con la ricotta, nella seconda ciotola unite il pangrattato e nella terza la panna montata e poco sale.



2 Mescolate gli ingredienti presenti in ciascuna ciotola così da ottenere tre creme diverse.

Preparate sul piano di lavoro le fette di pane per tramezzini ed iniziate a spalmare sulla prima fetta un bello strato di salsa tonnata Calvè, quindi coprite con un'altra fetta di pane.



- 3 Spalmate sulla seconda fetta di pane un bello strato di crema alla ricotta e parmigiano grattugiato, quindi coprite con un'altra fetta di pane.



- 4 Spalmate sulla terza fetta di pane la crema al prosciutto e ricotta e coprite anche questa con un'altra fetta di pane.



5 Distribuite, infine, abbondante salsa tonnata sulla quarta fetta di pane e coprite il tutto con l'ultima fetta di pane a disposizione.

Schiacciate leggermente il tutto e, aiutandovi con una spatola, paregiate i bordi della torta-tramezzino.

Prendete, ora, la crema di ricotta e panna ed iniziate a distribuirla uniformemente sui lati e sulla superficie della torta.



6 Raccogliete in una sac a poche con una bocchetta a stella ciò che rimane della crema di ricotta e panna.

Ora distribuite, con pazienza, i pistacchi tritati sui bordi della torta in modo tale che aderiscano allo strato di crema di ricotta.

Passate, quindi, a decorare la superficie della torta realizzando dei ciuffetti con la crema

di ricotta e panna messa da parte nella sac a poche.

Tagliate i pomodorini in quattro in modo tale che si aprano a fiore e collocateli sulla torta insieme alle foglioline di insalata.

Riponete la torta in frigorifero fino al momento di servirla in tavola.

