

ANTIPASTI E SNACK

Spuma di mortadella

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

300g di Mortadella Bologna IGP

100g di ricotta fresca

1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano

1 cucchiaio di panna liquida

PREPARAZIONE

1 Per la preparazione è sufficiente tritare la mortadella fino ad ottenere dei pezzettini minuscoli, aggiungetevi quindi la ricotta ed il Parmigiano Reggiano, quindi mescolare per rendere l'impasto omogeneo.

Infine aggiungere la panna e frullare il tutto.

La spuma è pronta per essere servita su un letto caldo di crostini oppure in una terrina.