

ANTIPASTI E SNACK

## Mousse di mortadella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



L'arma segreta per un aperitivo dell'ultimo minuto è la ricetta della mousse di mortadella: una preparazione facilissima che trasforma pochi ingredienti in una **crema spalmabile golosa e irresistibile**. Morbida, saporita e con una consistenza vellutata, è perfetta per farcire i tradizionali [Bigné salati](#) o da servire su semplici crostini caldi. Quando si hanno ospiti, è un'idea vincente da affiancare ad altre creme come la classica [Mousse di tonno](#), il [Babaganoush](#) o un [hummus di ceci](#) fatto in casa. Puoi arricchire il tuo buffet anche con un colorato [Hummus di barbabietola e noci](#) o l'esotica [salsa Guacamole](#). Il profumo inconfondibile della mortadella si sposa

alla perfezione con la cremosità del formaggio, rendendo questa mousse un antipasto che mette d'accordo tutti. **Bastano 5 minuti di orologio per preparare questa delizia.**

## INGREDIENTI PER LA MOUSSE DI MORTADELLA

FORMAGGIO SPALMABILE tipo

Philadelphia - 150 gr

MORTADELLA DI BOLOGNA 50 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 2 cucchiaini da tè

PEPE NERO facoltativo -

## COME SI FA LA MOUSSE DI MORTADELLA

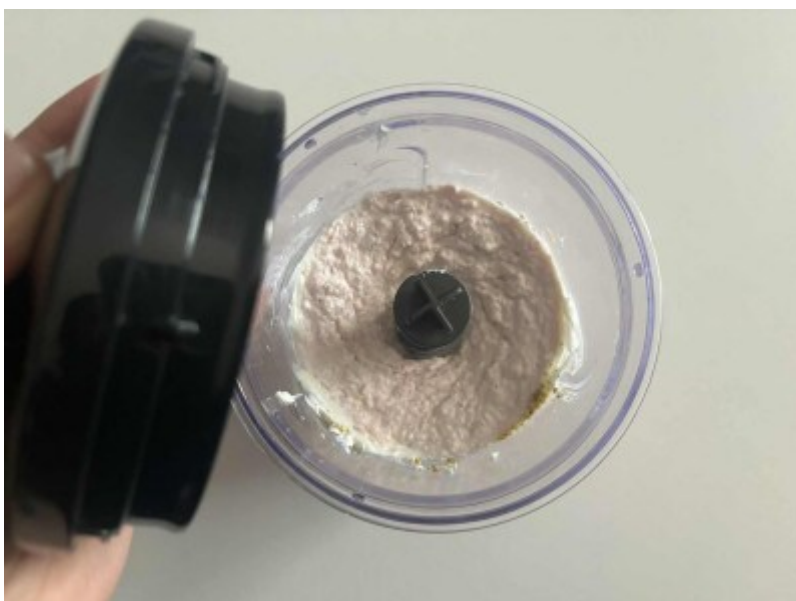
- 1 Metti nel boccale del mixer la mortadella spezzettata, il formaggio spalmabile e un cucchiaino di granella di pistacchio. Se ti piace, aggiungi anche un pizzico di pepe nero.





**2** Crea la mousse. Aziona il mixer e frulla per uno o due minuti, fino a ottenere una crema

completamente liscia, omogenea e di un bel colore rosa. Se necessario, ferma il mixer e, con una spatola, raccogli il composto dai bordi per frullare tutto in modo uniforme.



- 3** La tua mousse è pronta! Mettila in una sac a poche per farcire bignè o tartine, oppure servila sulla tavola del buffet in una ciotola con una spolverata di granella di pistacchio e pepe.



## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il mio trucco:** Per una mousse ancora più saporita, usa una mortadella di ottima qualità, magari già con i pistacchi. E se vuoi un tocco da chef, aggiungi una grattugiata di noce moscata o un goccio di panna fresca liquida per renderla ancora più vellutata.

**Consiglio per la cremosità:** Se non hai un mixer potentissimo, assicurati di tagliare la mortadella a pezzetti molto piccoli prima di frullarla. Questo aiuterà a ottenere una crema liscia e senza grumi.

**Zero sprechi:** Hai del pane un po' secco o i bordi del pancarrè avanzati dai tramezzini? Non buttarli! Tagliali a cubetti, condiscili con un filo d'olio, un pizzico di sale e rosmarino e tostali in forno. Diventeranno dei crostini croccantissimi e fatti in casa, perfetti da tuffare nella tua mousse!

## COME CONSERVARE LA MOUSSE DI MORTADELLA

Se dovesse avanzare (cosa di cui dubito fortemente!), puoi conservare la mousse di mortadella in frigorifero per 2-3 giorni al massimo, chiusa in un contenitore ermetico o in una ciotolina coperta con pellicola a contatto. Ti sconsiglio di congelarla, perché il formaggio spalmabile perderebbe la sua cremosità.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Hummus di fave: Una variante primaverile e fresca del classico hummus, perfetta per un aperitivo leggero e colorato.

Hummus di avocado: Cremoso e delicato, unisce la bontà dei ceci alla ricchezza dell'avocado. Un'alternativa originale e super gustosa.

Hummus di ceci e melanzane: Un mix mediterraneo dal sapore intenso e leggermente affumicato, ottimo spalmato sul pane pita caldo.