

ANTIPASTI E SNACK

Anello di prosciutto con salsa ai funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

100 g di funghi
200 g di prosciutto cotto
80 g di burro
40 g di farina
400 ml di latte
50 ml di panna
50 g di formaggio emmenthal
3 uova
1 scalogno
1/2 bicchiere di vino bianco
1/2 bicchiere di brodo di pollo
1 cucchiaio di salsa di pomodoro
noce moscata
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida.



2 Tagliate il prosciutto a julienne.



3 Per preparare la besciamella fate fondere in un tegame 40 g di burro e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi.

Diluite lentamente con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe,

aromatizzate con un pochino di noce moscata grattugiata, quindi lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.



- 4 Togliete dal fuoco la besciamella una volta ben addensata e incorporatevi il prosciutto, la panna, l'emmenthal grattugiato e le uova una ad una.



5 Amalgamate accuratamente il composto e rovesciatelo negli stampi monoporzione già imburrati.

Potete usare anche uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti lisce.



6 Cuocete in forno a bagnomaria per 30 minuti, a una temperatura costante di 200°C.



- 7 Per preparare la salsa di funghi tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire in un tegame con il burro rimasto, unite i funghi precedentemente lavati strizzati e triturati, e fateli rosolare per qualche minuto.

Irrorate con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato del tutto, regolate di sale e pepe, quindi bagnate con il brodo caldo nel quale avrete sciolto la salsina di pomodoro.



- 8 Lasciate cuocere per 20 minuti a fiamma dolce, poi passate il tutto al mixer.



9 Estraiete gli stampini dal forno, asciugateli e capovolgeteli sul piatto.



10 Rovesciate sopra allo sformatino una cucchiata di funghi con il loro intingolo e servite.