

ANTIPASTI E SNACK

Aspic di prosciutto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 5 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Un antipasto freddo da preparare in anticipo fa sempre comodo, così avrete tutto il tempo per organizzare bene questa romantica cenetta...

INGREDIENTI

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

RICOTTA DI MUCCA 125 gr

PANNA DA CUCINA 2 cucchiaini da tavola

PREPARATO GRANULARE PER GELATINA

per 200 ml di gelatina -

BRANDY 1 cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PER DECORARE

GRANELLA DI PISTACCHI

PREPARAZIONE

- 1 Frullate il prosciutto sgrassato con la ricotta, il brandy e la panna fino ad ottenere un composto omogeneo, salate e pepate.

Preparate la gelatina ed utilizzatene la metà per rivestire il fondo e le pareti di due stampini monoporzione.



- 2 Incorporate la gelatina rimanente alla mousse di prosciutto.



- 3 Mettete gli stampini in frigorifero, quando la gelatina si sarà rappresa riempite gli

stampini con la mousse di prosciutto preparata in precedenza.



4 Riponete il tutto in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.

Prima di servire gli aspic, bagnate le pareti degli stampini con dell'acqua tiepida cosicchè risulti più facile sformarli.

Appena prima di servire gli aspic, decorateli con un po' di granella di pistacchi.

NOTE