

ANTIPASTI E SNACK

Aspic di prosciutto

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 riempiete 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.

Ricetta per 2 persone.

NOTE