

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con mousse al prosciutto cotto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



Con i **crostini con mousse al prosciutto cotto**, farete una bella figura portando in tavola un antipasto o aperitivo delicato e sorprendente. Il tocco segreto del brandy stupirà tutti quanti! Questo sfizio è perfetto quando volete stupire i vostri ospiti dando loro un piccolo bocconcino simpatico e originale. Non servono grandi abilità per farli e l'effetto scenico è davvero interessante. In men che non si dica otterrete un piccolo finger food da servire agli invitati che di certo apprezzeranno. Se siete a caccia di altri appetizer vi consigliamo anche i [crostini al taleggio](#): favolosi!

## INGREDIENTI

PANE INTEGRALE IN CASSETTA 6 fette  
PROSCIUTTO COTTO 150 gr  
RICOTTA DI MUCCA 125 gr  
PANNA DA CUCINA 2 cucchiaini da tavola  
BRANDY 1 cucchiaino da tavola  
CETRIOLINI SOTTACETO 3  
PEPERONI SOTT'ACETO  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare i crostini con mousse al prosciutto cotto, frullate il prosciutto cotto con la ricotta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.



- 2 Trasferite la purea di prosciutto in una terrina ed ammorbiditela con due cucchiaini di

panna da cucina.



- 3 Aromatizzate la mousse al prosciutto con un cucchiaino di brandy, quindi regolate di sale e pepe.



- 4 Ritagliate dei dischi dalle fette di pane integrale (se preferite potete utilizzare la fetta intera rimuovendo solamente i bordi) e fatelo tostare brevemente o al forno o in un semplice tostapane.



**5** Distribuite uno strato di mousse al prosciutto sopra ciascun crostino.

Decorate i crostini con mousse al prosciutto cotto con fettine di cetrioli e filetti di peperoni sott'aceto.

**CONSIGLIO**