

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mousse al prosciutto cotto

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:

[Crostini al ragù con porcini](#)

[Crostini di Taleggio](#)

[Crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#)

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

Al posto del brandy cosa potrei usare?

Potresti usare una grappa, ma puoi anche non mettere nulla.

Ho comprato più prosciutto del necessario. Cosa potrei farci?

Ti consiglio di realizzare i [ventagli prosciutto e grana](#).

Quanto tempo prima posso preparare i crostini?

Puoi anticipare di tanto la creazione della mousse e lasciarla in frigorifero in un contenitore ermetico.