

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con mousse di mortadella

di: *Cinzia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

MORTADELLA 300 gr

RICOTTA 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da
tavola

PANNA 1 cucchiaio da tavola

Crostini con mousse di mortadella: un antipasto pronto in davvero 5 minuti, come è possibile?

Inserite tutti gli ingredienti in un tritatutto un frullatore, azionate la macchina ed il gioco è fatto.

Che manca? Dei bei crostini e un coltello a lama larga per spalmarla a dovere!

PREPARAZIONE

1 Affettate il pane e dividete ciascuna fetta in due o tre pezzi.

Scaldate molto bene una griglia in ghisa e arrostite il pane da entrambi i lati.



2 A questo punto, tritate grossolanamente al coltello la mortadella e trasferitela nel bicchiere del tritatutto.





- 3** Unite alla mortadella anche la ricotta, il parmigiano grattugiato e la panna, quindi frullate fino ad ottenere una pasta omogenea.





- 4 Spalmate la mousse di mortadella sul pane e servite come antipasto o come elemento di un buffet.

