

ANTIPASTI E SNACK

Medaglioni di lingua e prosciutto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

200 g di lingua salmistrata affettata
250 g di prosciutto cotto affettato
150 g di burro
un bicchierino di marsala secco
20 g di tartufo o pasta di tartufo
funghetti sott'olio
gelatina di brodo
sale e pepe a mulinello.

PREPARAZIONE

1 Ritagliate tanti dischi in numero uguale, di lingua e prosciutto, aiutandovi con un bicchiere o un tagliapasta. Tritare finemente le parti avanzate, poi impastatele con il burro, il tartufo sminuzzato e il vino Marsala; regolando di sale e pepe.

Ora confezionate i medaglioni prendendo un dischetto di lingua, spalmatevi una cucchiata di di impasto burroso, ricoprite con un dischetto di prosciutto cotto, schiacciate appena e disponeteli a colori alternati nel grande paitto da portata.

Guarnite gli spazi vuoti con i funghetti sott'olio, poi ricoprite il tutto con una colata di gelatina, oppure cospargendovi sopra gelatina tritata finemente, e mettete in frigorifero, prima di servire.