

ANTIPASTI E SNACK

# Mousse di mortadella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

400 g di mortadella di Bologna  
150 g di panna fresca da montare  
un cucchiaino di parmigiano reggiano  
grattugiato.

## PREPARAZIONE

- 1** Pestate al mortaio e passate al setaccio oppure frullate nel mixer la mortadella con il parmigiano reggiano, fino a ottenere una crema; unitevi la panna montata delicatamente e con un movimento dall'alto in basso.

Servite la mousse in coppette, con fettine di pane tostato.