

ANTIPASTI E SNACK

Mousse di prosciutto crudo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quando le temperature salgono, l'idea di accendere i fornelli diventa un lontano ricordo, ma questo non significa rinunciare a stupire i tuoi ospiti con un aperitivo raffinato. La **mousse di prosciutto crudo** è la soluzione veloce e senza cottura per portare in tavola una crema vellutata, soffice e pronta in appena cinque minuti.

La sapidità del salume si fonde alla perfezione con la freschezza della ricotta e la morbidezza del formaggio spalmabile. Il risultato è una **farcitura fredda per tartine estive** leggera e stabile, perfetta da lavorare con la sac à poche anche nelle giornate più calde.

Puoi servire questa spuma versatile in eleganti bicchierini monoporzione oppure usarla per farcire fragranti vol-au-vent salati, sfiziosi bignè salati o scenografici cestini di parmigiano.

Per un tocco estivo insuperabile, abbinala alla dolcezza della frutta preparando dei crostini con prosciutto e fichi, oppure alternala a una classica mousse di tonno per completare il tuo vassoio di antipasti freddi sfiziosi.

INGREDIENTI PER FARE LA MOUSSE DI PROSCIUTTO CRUDO

PROSCIUTTO CRUDO preferibilmente dolce, tipo Parma o San Daniele - 100 gr
FORMAGGIO SPALMABILE 100 gr
RICOTTA 100 gr
LATTE o panna fresca liquida - 2 cucchiaini da tavola
PEPE NERO macinato al momento - 1 pizzico
FOGLIE DI BASILICO per guarnire -

COME FARE LA MOUSSE DI PROSCIUTTO CRUDO PER CIRCA 20 TARTINE

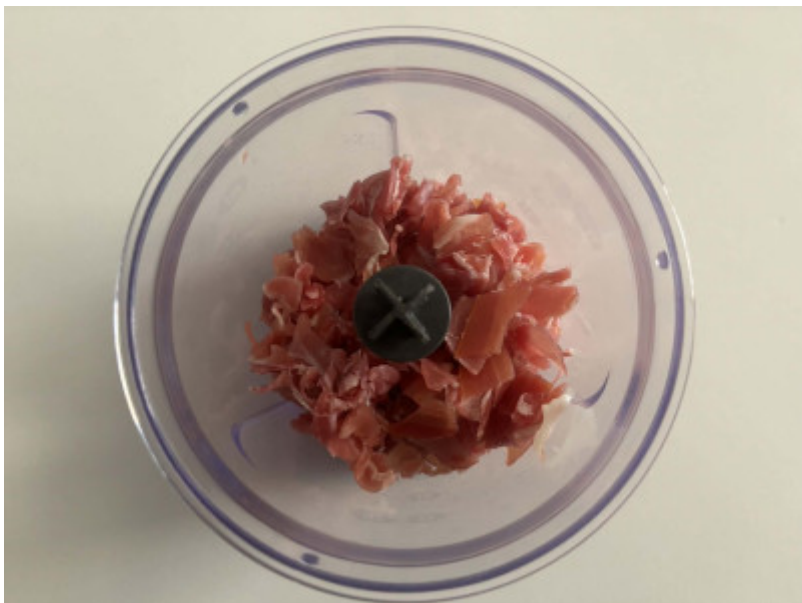
1 **Taglia il prosciutto:** prendi le fette di prosciutto crudo e riducile a pezzetti con un coltello, oppure spezzettale direttamente a mano.

Questo piccolo passaggio è fondamentale per agevolare il lavoro del **mixer** e ottenere subito un composto omogeneo e senza sfilacciature.



2 **Versa gli ingredienti nel mixer:** disponi il prosciutto crudo sminuzzato all'interno del boccale del robot da cucina.

Aggiungi il formaggio fresco spalmabile, la **ricotta ben scolata** dal suo siero e una generosa macinata di pepe nero al momento per profumare il composto.



3 **Frulla e regola la consistenza:** aziona il mixer ad alta velocità fino a ottenere una crema perfettamente **vellutata, omogenea e priva di grumi**.

Se la mousse dovesse risultare troppo densa o difficile da lavorare, versa un cucchiaino di **panna fresca liquida** alla volta e frulla ancora fino a raggiungere la morbidezza desiderata.



4 **Assaggia e raffredda:** prova un assaggio per verificare il bilanciamento dei sapori. Evita di aggiungere sale, poiché il prosciutto crudo apporta già la giusta sapidità.

Trasferisci il composto in una ciotola, coprilo con **pellicola a contatto** e lascialo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti, così che la mousse prenda corpo e stabilità.

Decora e servi: trasferisci la crema in una sac à poche e usala per farcire crostini croccanti, canapé, vol-au-vent o sfiziose tartine estive.

Completa il piatto guarnendo con qualche fogliolina di **basilico fresco** o le tue erbe aromatiche preferite prima di servire.



CONSERVAZIONE DELLA MOUSSE DI PROSCIUTTO CRUDO

Come conservare la mousse di prosciutto crudo: puoi conservarla in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, riposta in un contenitore ermetico oppure in una ciotola sigillata con **pellicola a contatto** per evitare che la superficie si asciughi.

Se la crema è già all'interno della **sac à poche**, chiudi bene le estremità con un po' di pellicola e tienila nel frigorifero fino al momento di farcire i tuoi antipasti.

Sconsigliata la congelazione: per mantenere la struttura vellutata ed evitare che i latticini (ricotta e formaggio spalmabile) separino la loro componente acquosa da quella grassa, ti sconsiglio di riporre la mousse in freezer.

COME GUSTARE LA MOUSSE DI PROSCIUTTO CRUDO

La **mousse di prosciutto crudo** è una preparazione incredibilmente versatile, perfetta per scatenare la tua fantasia in cucina e arricchire un **aperitivo estivo** o un buffet formale.

Ecco alcune idee sfiziose e veloci per servire questa crema soffice al meglio:

Crostini e frutta di stagione: spalma la mousse su fette di pane rustico tostato e aggiungi una fettina di fico fresco o un dadino di melone per un contrasto dolce-salato irresistibile.

Barchette di verdure fresche: per un'opzione leggera e **senza glutine**, usa la sac à poche per farcire coste di sedano croccante, dischi di cetriolo o pomodorini svuotati.

Bicchierini finger food: crea raffinate monoporzioni alternando la spuma a una granella di pistacchi o noci tostate, completando con una fogliolina di basilico.

Farcitura per sfoglie e lievitati: usa la crema ben fredda di frigorifero per riempire vol-au-vent croccanti, bignè salati o tramezzini morbidi.

Sperimenta accostamenti diversi e porta in tavola un antipasto fresco dall'aspetto impeccabile con il minimo sforzo!