

ANTIPASTI E SNACK

Patè di prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 etti prosciutto cotto
un cucchiaino di salsa rossa
un cucchiaio maionese
una acciuga (a piacere)
un cucchiaino di cognac
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere nel frullatore il prosciutto cotto a dadini o a fette, la salsa rossa, la maionese e il cognac.

Regolare sale e pepe. Se si mette l'acciuga salare meno.

Mettere la crema in un uno stampo (se si vuole con poca gelatina solidificata come base) e tenere in frigo qualche ora prima di servire.

2 Servire con crostini da spalmare.