

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.