

MOUSSE DI BRESAOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di bresaola,
- 50 g di burro,
- 50 g di mascarpone,
- 6 cucchiaini di panna,
- 3 cucchiaini di brandy,
- pepe.

Tritate la bresaola grossolanamente, mettetela nel vaso dei frullatore con il burro a pezzetti e frullate finché si sarà formata una crema soffice; trasferitela in una terrina e aggiungete, poco alla volta, il mascarpone, la panna, il brandy e il pepe, sempre mescolando con energia.

Mettete il composto nella tasca di tela e formate grossi ciuffi, adagiandoli su un vassoio.

Riponete la preparazione in frigorifero per almeno 4 ore, quindi servitela.