

---

## MOUSSE DI PROSCIUTTO AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto crudo molto magro,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 10 cl di gelatina pronta,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 25 cl di latte intero,
- 25 g di farina,
- 25 g di burro,
- 10 cl di panna,
- sale.

Tagliate il prosciutto cotto e 200 g di quello crudo a pezzetti e metteteli nel tritacarne, passandoli per 2 volte.

Raccogliete il composto in una terrina.

Con il burro, la farina e il latte caldo, preparate una densa besciamella che insaporirete con una presa di sale.

Montate a neve densa la panna.

Unite alla salsa preparata il brandy, la panna, il trito di prosciutto e infine la gelatina.

Amalgamate tutto con cura.

Versate il composto in uno stampo da budino o in uno stampo a cassetta: mettetelo in frigo fino a che la mousse sarà ben rassodata.

Sformatela e decoratela con il prosciutto crudo rimasto, formando con le fette delle rosette.