

MOUSSE DI PROSCIUTTO E BESCIAMELLA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di prosciutto cotto magro tritato finemente,
- 10 cl di panna liquida montata leggermente,
- 50 cl di gelatina classica,
- 5 cl di vino madera (o vino marsala secco),
- 20 cl di besciamella,
- 10 olive verdi snocciolate a pezzettini.

Mettete uno stampo rettangolare a cassetta in frigorifero e fatelo raffreddare.

Tritate finemente il prosciutto e passatelo nel frullatore fino ad ottenere una purea molto fine.

Versate il composto in una terrina, unite poco alla volta metà del vino, rigirando in continuazione.

Aggiungete quindi, poco per volta, quattro cucchiari di gelatina, raffreddata ma ancora liquida, facendo in modo che si amalgami bene.

Sempre mescolando con una certa energia, unite poco per volta la panna sino ad ottenere una spuma leggera.

Amalgamate alla gelatina rimasta l'altra metà di vino e mescolate bene fino a quando la gelatina comincerà ad addensarsi.

Aggiungere la besciamella e le olive.

Versate quindi parte della gelatina nello stampo, in modo da formare sul fondo uno strato di circa 1 cm di spessore.

Rimettete lo stampo in frigorifero e, quando la gelatina si sarà solidificata, versatevi allora la mousse di prosciutto, avendo cura però di lasciarla leggermente staccata dalle pareti dello stampo.

Livellate la superficie della mousse, versatevi sopra la gelatina rimasta e rimettete in frigorifero per circa un'ora prima di servire.

Per sformare la mousse di prosciutto, basterà immergere lo stampo in acqua calda per qualche attimo e poi capovolgere sul piatto di portata.