

MOUSSE DI PROSCIUTTO E KIWI

Ingredienti per 8 persone:

- 400 g di prosciutto cotto,
- 120 g di formaggio robiola,
- 3 kiwi,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Mettete nel mixer il prosciutto tagliato a quadretti, il formaggio, il burro ammorbidito, sale e pepe.

Centrifugate sino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Foderate uno stampo con la pellicola trasparente, riempitelo con la mousse di prosciutto.

Coprite con altra pellicola.

Mettete in frigorifero per 3 ore.

Sformate, guarnite con i kiwi a fettine