

PROSCIUTTO ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto cotto a fette spesse,
- 150 g di fegatini di pollo,
- 1 cucchiaino di amido di mais,
- 2 cucchiari di Pernod,
- 2 bicchierini di brandy,
- 1 dado,
- 30 g di burro,
- sale.

Tagliate il prosciutto a listarelle e mettetelo in una terrina; versatevi sopra un bicchierino di Brandy, mescolate e lasciate macerare per un'ora.

Intanto mondate i fegatini e metteteli in una casseruolina: unite un bicchierino di Brandy, un mestolino di acqua, il Pernod e il dado sbriciolato e fate cuocere per una decina di minuti.

Poi passate tutto al frullatore.

Rosolate il prosciutto nel burro, unitevi la salsa al fegato, l'amido e cuocete per 5 minuti.