

TERRINA DI SPINACI E PROSCIUTTO

Ingredienti per 10 persone:

- 400 g di prosciutto cotto,
- 1000 g di spinaci già puliti,
- 20 cl di panna,
- 25 cl di acqua,
- 1/2 compressa di gelatina,
- bastoncini di verdura per guarnire,
- 2 rose di carota per guarnire,
- ciuffi di prezzemolo per guarnire.

Preparate, con l'acqua e la compressa di gelatina, la gelatina che poi farete intiepidire.

Cuocete gli spinaci senza acqua oltre a quella di sgrondatura, senza sale e a pentola scoperta.

Una volta cotti scolateli e strizzateli.

Frullate il prosciutto con metà gelatina e metà panna, fino ad avere un composto liscio e ben omogeneo. Frullate gli spinaci con la gelatina rimasta e diluite con la panna.

In uno stampo rettangolare della capacità di circa 1 litro versate un po' di composto agli spinaci.

Fatelo rassodare per 1 ora in frigorifero poi versate parte del composto al prosciutto.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti in modo da avere sei strati e aspettando ad aggiungere altro composto fino a che il precedente non si sarà rassodato.

Mettete in frigorifero per una notte.

Passato questo tempo sformate la terrina sul piatto di portata; guarnitela con bastoncini di verdura a colori alternati e disponete le due rose con i ciuffi di prezzemolo alle estremità del piatto.