

MOUSSE DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di prosciutto cotto magro,
- 400 g di panna (del tipo per cucinare),
- una confezione di gelatina da mezzo litro,
- mezzo bicchiere di brodo,
- sale,
- pepe.

Tagliate il prosciutto a pezzettini, mettetelo nel frullatore, unitevi qualche cucchiaino di panna e frullate fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Se necessario, aggiungete ancora altra panna.

Mettete il composto in una terrina e tenetelo per un momento da parte.

Fate sciogliere la gelatina seguendo le istruzioni allegate alla confezione e fatela raffreddare.

Riprendete la terrina con la crema di prosciutto e mettetela in un altro recipiente più grande nel quale avrete predisposto del ghiaccio tritato; diluite la crema di prosciutto con il brodo, sbattendo con una frusta, poi incorporate prima mezzo bicchiere di gelatina, sempre sbattendo energicamente e, successivamente, la panna: dovrete ottenere un impasto perfettamente liscio e omogeneo.

Salate, pepate e continuate a sbattere finché vedrete la mousse ben spumosa.

Ora versate sul fondo di uno stampo rettangolare uno strato di gelatina alto un dito e mettetelo nel freezer affinché la gelatina si solidifichi rapidamente.

Quindi togliete il recipiente dal frigorifero e disponetevi il composto di prosciutto, avendo cura di lasciare tutt'intorno un piccolo vuoto tra la mousse e le pareti, che colmerete con la restante gelatina.

Passate ora la mousse nel frigorifero per qualche ora.

Al momento di servire, immergete per un attimo lo stampo in acqua bollente e capovolgetelo sul piatto di servizio: in tal modo la mousse di prosciutto si staccherà più facilmente.