

# CESTINI DI PANE

Ingredienti per 8 persone:

- 16 tartine al latte
- burro
- panna
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di patè di fegato d'oca
- 2 cucchiaini di brandy
- sale
- pepe bianco

Togliete la calottina alle tartine e scavate la mollica.

Montate a spuma 120 g di burro morbido, salate e unite una macinata di pepe.

Poi dividetelo in due parti uguali.

In una ciotola lavorate il patè, con un cucchiaino di brandy fino a renderlo cremoso, poi incorporatelo a una parte di burro. Mettete il prosciutto nel mixer con 2-3 cucchiaini di panna; riducetelo in crema, unitelo al burro rimasto, poi passate tutto al setaccio per renderlo più vellutato e infine in una tasca per dolci con bocchetta a stella e spremetene otto ciuffi dentro altrettante tartine.

Pulite la tasca, inseritevi il composto di patè e ripetere l'operazione.

Decorare a piacere oppure chiudere i cestini di pane con le calottine.