

# PATÈ DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di ricotta,
- 200 g di prosciutto cotto,
- un cucchiaio di marsala secco,
- un cucchiaio di brandy,
- una confezione per un litro di gelatina,
- noce moscata,
- pepe.

Tritate finemente il prosciutto in una terrina, unitevi la ricotta amalgamando bene, insaporite con il brandy, il pepe e la noce moscata.

A parte ammorbidite la gelatina in acqua per 15 minuti, scolatela e fatela sciogliere in una padellina con il marsala a fuoco lento.

Quando inizia a sobbollire toglietela dal fuoco.

Unite la gelatina al composto di prosciutto, mescolate con cura, prendetene un po' e versatelo nello stampo per formare una base di 1 cm di spessore.

Lasciate raffreddare per qualche minuto, poi versatevi sopra il resto del composto facendo attenzione a stenderlo bene. Infine lasciate rassodare per almeno 2 ore in frigorifero.

Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto e, aiutandovi con un coltello a lama piatta, fatevi scivolare il patè.