

CUPOLETTE DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di prosciutto cotto magro
- 20 cl di brodo
- 10 cl di panna
- 30 g di burro
- 8 foglie di insalata lattuga
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di vino marsala
- 1 confezione di gelatina
- 1 carota
- noce moscata
- sale
- pepe
- cetriolini sott'aceto per guarnire

In una casseruolina fate sciogliere il burro, unite la farina, mescolate e versate a filo il brodo freddo.

Lasciate sobbollire 10 minuti mescolando.

Salate, pepate e profumate con un pizzico di noce moscata.

Togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Tagliate il prosciutto, frullatelo e unitelo alla salsa.

Amalgamate con cura e ponete in frigorifero mezz'ora.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni della confezione.

Profumatela con il Marsala e fatela bollire più di quanto indicato perché si riduca maggiormente.

Versatene un cucchiaio raso in ognuno degli otto stampini singoli bagnati con acqua fredda e asciugati.

Ponete sul fondo di ciascuno un fiorellino ricavato da una rondella di carota e ai lati due 'foglie' tagliate a velo dai cetriolini.

Fate rassodare in frigorifero.

Appena la gelatina si è solidificata aggiungetene un secondo cucchiaio e rimettete in frigorifero.

Nel frattempo lavorate la crema di prosciutto fino a renderla soffice e spumosa.

Montate la panna e incorporatela al composto.

Suddividete questa mousse nei vari stampini e tenete in frigorifero.

Sformateli su altrettante foglie di lattuga, disponete sul piatto da portata.