

MOUSSE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo
- 1 confezione di besciamella già pronta
- 200 g di panna montata non zuccherata
- 1 bicchiere di vino marsala
- 100 cl di gelatina
- sale

Lessare i petti di pollo, tritarli, passarli al setaccio, unire il marsala, la besciamella, la panna, il sale e lavorare con delicatezza.

Porre in una coppa un po' di gelatina semifredda, far solidificare, versare il composto, coprire con l'altra gelatina, mettere in frigorifero per circa 2 ore e servire.