Mousse di mortadella



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 0

Dosi per 6 persone

Trita molto finemente la mortadella con il tritatutto. Incorpora poi ricotta e parmigiano e mescola accuratamente sino ad ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi.

Aggiungi infine anche la panna liquida e frulla il composto. Quando avrai ottenuto una spuma di mortadella molto leggera, servila accompagnata a piacere con crostini di pane caldo.

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di mortadella di Bologna
- 1 cucchiaio di panna liquida
- 1 cucchiaio di Parmigiano
- 100 g di ricotta fresca