

Mousse di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

100 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a cubetti
120 grammi di ricotta
60 grammi di mascarpone,
panna, brandy, pepe, sale



- ◆ Frullare la Bresaola della Valtellina con la ricotta fino ad ottenere un impasto cremoso.
- ◆ Amalgamando con un cucchiaino, aggiungere gradualmente il mascarpone, un poco di brandy, pepe e sale secondo il proprio gusto.
- ◆ Se necessario, aggiustare la morbidezza della mousse aggiungendo la panna liquida.
- ◆ Con una tasca a tela realizzare ciuffi di mousse sui piatti di portata.
- ◆ Rassodare in frigorifero prima di servire.

