

Mousse in rosa



INGREDIENTI:

300 gr di **prosciutto cotto biologico**
1 cucchiaino di ketchup
50 ml di panna fresca
pepe
8 gr di fogli di gelatina
300ml di brodo di carne

PROCEDIMENTO:

Fate riscaldare il brodo, unite i fogli di gelatina ammollati e strizzati, fate sciogliere bene i fogli di gelatina e lasciate intiepidire il tutto

Nel frattempo tagliate a dadini il **prosciutto bio** poi frullatelo, e aggiungete una macinata di pepe. Trasferite il composto in una terrina, mescolatevi il ketchup, poi aggiungete a poco a poco la il brodo che avete amalgamata con la panna leggermente montata.

Versate la vostra **mousse di prosciutto cotto** nelle roseline precedentemente unte con un pó di burro e ponete a solidificare in frigo.

Io ho usato le formine a roseline, per il periodo natalizio, un alberello di natale è un'ottima idea, ma voi potete usare qualsiasi forma che vi suggerisce la fantasia ...