settembre 2014

Questa estate anomala non ci ha portato grandi caldi ma solo piogge e spero che sarà seguita da un autunno più gradevole che forse ci permetterà ancora qualche merenda all' aperto con una ricetta della nonna Anna

Crema di prosciutto e mortadella per crostini

gr. 250	prosciutto cotto	fette non troppo sottili
gr. 250	mortadella	fette non troppo sottili
gr. 100	burro	
gr. 100	cipolline sott' aceto	
gr. 100	olive nere denocciolate	
gr. 200	mascarpone	

** tenere da parte una fetta di prosciutto ed una di mortadella

** frullare il resto del prosciutto e della mortadella con il burro in modo da ottenere una crema e mettere in una ciotola

** tritare il prosciutto e la mortadella rimasti con le cipolline e le olive

** aggiungere il trito alla crema incorporando anche il mascarpone

** aggiustare di sale e pepare

** mettere la ciotola in frigo per un paio d' ore prima di servire

** si può presentare con crostini o crostoni anche caldi eventualmente accompagnati da sottaceti misti

** ottima con fette di polenta grigliata o abbrustolita

per una ricetta un po' più leggera , invece del mascarpone si può usare un formaggio morbido e spalmabile tipo robiola o Philadelphia o addirittura la ricotta