

CANNAMELA

Cucchiaino di mousse al prosciutto e zucchine



Ingredienti

- 150g prosciutto cotto
- 40g mascarpone
- 20g latte
- 1 zuccina (solo la buccia verde)
- 30g emmental
- 10g olio extravergine di oliva
- qb sale
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella



Kcal per
persona
184*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Frullate il prosciutto cotto con il mascarpone e il formaggio grattugiato.
- 2 Se la massa dovesse risultare troppo dura, alleggeritela con alcuni cucchiaini di latte.
- 3 A parte rosolate in padella nell'olio la buccia delle zucchine a piccoli cubetti, salate, attendete che si raffreddi e incorporate alla mousse (conservate a parte 1 cucchiaino di cubetti per la decorazione).
- 4 Trasferite la preparazione in una sac à poche con bocchetta tonda grossa e distribuite sui cucchiaini dei ciuffi tondi di mousse.
- 5 Su ogni cucchiaino versate alcuni cubetti di zuccina.
- 6 Completate con un giro di Tappomacina mix creola CANNAMELA.