

SPUMINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto cotto,
- 100 g di ricotta,
- 100 g di mascarpone,
- limone,
- sale,
- 6 foglie di insalata lattuga.

Frullare il prosciutto con la ricotta e il mascarpone, insaporite con poche gocce di limone e un pizzico di sale.

Mettete il composto in frigo per 2 ore.

Lavate e asciugate la lattuga, tagliuzzatela e distribuitela sui piatti.

Mettete il composto nell'apposita tasca da pasticciere e distribuitelo in 3-5 mucchietti su ciascun piatto formando degli spumini e servire.