ANELLO AL PROSCIUTTO CON SALSA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 80-100 g di funghi secchi,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 80 g di burro,
- 40 g di farina,
- 2 bicchieri scarsi di latte,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- mezzo bicchiere di panna,
- 50 g di Emmenthal,
- 3 uova,
- una cipollina,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- mezzo bicchiere di brodo di pollo,
- un cucchiaio di salsina di pomodoro.

Mettete i funghi a rinvenire in acqua tiepida.
Passate il prosciutto al tritacarne, raccogliendolo in una ciotola.
Preparate una besciamella: fate fondere 40 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite lentamente con il latte caldo, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe, aromatizzate con un pochino di noce moscata grattugiata, quindi lasciate cuocere per 10 minuti, senza mai smettere di rimestare.
Togliete dal fuoco la besciamella e incorporatevi il passato di prosciutto, la panna, l'Emmenthal grattugiato e le uova.
Rimestate accuratamente il composto e rovesciatelo in uno stampo da budino con il foro centrale e le pareti lisce, che avrete già imburrato.
Sbattete un po' lo stampo sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria interni.
Cuocete in forno, a bagnomaria, per 30 minuti, a una temperatura costante di 200 gradi.
Nel frattempo preparate la salsa di funghi: tritate finemente la cipolla e l'aglio e poneteli ad appassire in un tegame con il burro rimasto; unite i funghi, precedentemente lavati, strizzati, e triturati, e fateli rosolare per qualche minuto; poi irrorate con il vino bianco e, quando questo sarà evaporato del tutto, regolate di sale e pepe; bagnate quindi con il brodo caldo, nel quale avrete sciolto la salsina di pomodoro.
Lasciate cuocere per 20 minuti, a fiamma dolce.
Trascorso il tempo convenuto, estraete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata.
Rovesciate all'interno dello sformato i funghi con il loro intingolo e servite.