SPUMA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto cotto molto magro,
- brodo,
- una scatoletta di patè di fegato d'oca,
- 100 g di burro,
- 30 g di capperi,
- 3 filetti di alici.

Tagliate il prosciutto a pezzetti e mettetelo con 2 cucchiai di brodo freddo nel frullatore.
Fate frullare a velocità massima per 2-3 minuti, finché il prosciutto non si sarà ridotto in poltiglia; poi trasferitelo in una terrina e aggiungetevi il patè; sbattete il tutto finché non si sarà perfettamente amalgamato.
Mettete il burro, un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaio di legno per montarlo a crema.
Incorporatevi a piccole dosi il composto precedentemente preparato, continuando a sbattere.
Tritate molto finemente i capperi e i filetti di alici; aggiungeteli agli altri ingredienti e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto perfettamente omogeneo.
Foderate uno stampo a cassetta con un foglio di carta oleata e trasferitevi il composto; scuotete lo stampo per evitare che all'interno si formino dei vuoti d'aria e livellate la superficie della spuma con il dorso di un cucchiaio.
Tenete in frigorifero per 2 ore.
Al momento di servire, capovolgete lo stampo sul piatto di portata, sformate la spuma, eliminate la carta oleata e servite subito.