SPUMONE DI PROSCIUTTO

Ingredienti:

- Una tazza di besciamella,
- 250g. di prosciutto crudo,
- 100g. di prosciutto cotto,
- 200g. tra carne di vitello arrosto e carne di pollo arrosto o lessa (oppure 150g. di fegato di vitello cotto al burro e passato),
- 100g. di burro frsco,
- pepe,
- sale,
- 150g. di panna montata,
- tartufo.

Fate una besciamella come al solito non troppo liquida, passate al tritatutto il prosciutto e la carne di vitello e pollo, unite tutto alla besciamella insieme al burro, prima lavorato in una terrina per renderlo spumoso. Aggiungete pepe e sale quanto occorre. Se volete renderlo più delicato, unitevi anche la panna montata non dolce e qualche pezzettino di tartufo per profumare.
Prendete uno staampo da spumone (sono stampi da gelato) a chiusura ermetica, ungetelo internamente con pochissimo olio e versatevi il composto battendo lo stampo sulla tavola perché non rimangano vuoti. mettete la forma chiusa in una miscela di ghiaccio e sale per alcune ore e toglietelo solo al momento di servire.