

MOUSSE TRICOLORE

Ingredienti per 8 persone:

- 200 g di prosciutto cotto (fette da 200 g),
- 200 g di tonno sott'olio,
- 200 g di peperoni verdi,
- 1 cucchiaio di brandy,
- 3 cucchiaini di vino porto,
- 3 filetti d'acciughe,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 3 fogli di gelatina,
- 440 g di burro,
- 240 g di panna da montare,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Lavorate con la frusta 420 g di burro già ammorbidito, quindi montate parzialmente 210 g di panna.

Tagliate a dadini il prosciutto e frullatelo con la rimanente panna.

In una casseruola rosolate i restanti 20 g di burro, unite la crema di prosciutto, aggiungete il brandy, il sale e spegnete la fiamma.

Quando il composto si sarà raffreddato lavoratelo con una frusta.

Sempre lavorando con la frusta unite 2 cucchiaini di Porto.

Incorporate al prosciutto un terzo del burro (140 g) e un terzo della panna semimontata (70 g).

Regolate di sale e mettete la spuma in frigo.

Sgocciolate il tonno e mettetelo nel frullatore; aggiungete i filetti d'acciughe e riducete il tutto a una crema.

Mettete il composto in una terrina, amalgamatevi 140 g di burro spumoso e 70 g di panna semimontata, poi mettetelo in frigo.

Fate abbrustolire i peperoni in forno a 200°C per 20 minuti poi eliminate la pellicina nera.

Frullate i filetti privati dei semi insieme al tuorlo e all'olio.

Unite al passato il restante burro e la rimanente panna.

Salate e mettetelo in frigo.

Ammollate la gelatina in acqua, strizzatela e scioglietela in 2 tazze di acqua, aggiungete 1 cucchiaio di Porto e fate raffreddare; unitela ancora liquida ai tre composti.

Inumidite uno stampo (o rivestitelo di pellicola trasparente) e versate la mousse di prosciutto, livellatela, aggiungete quella ai peperoni e infine quella al tonno.

Mettete in frigo per 3 ore; sformate e servite con crostini caldi.