
PATÈ DI PROSCIUTTO E MASCARPONE

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di prosciutto cotto,
- 150 g di ricotta,
- 150 g di formaggio mascarpone,
- 1 bicchierino di brandy,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Frullate il prosciutto, mettetelo in una terrina con la ricotta passata al passaverdure e il mascarpone. Amalgamate bene, frullando con energia e sempre sbattendo, aggiungete sale, pepe, il liquore e la noce moscata. Foderate con pellicola trasparente uno stampo a cupola, versatevi il composto preparato e mettetelo in frigorifero. Togliete il patè al momento di servire, sformatelo su un piatto da portata, eliminate la pellicola e decorate con verdure, insalata verde o sottaceti. Accompagnate con triangoli di pancarrè meglio se tostati e caldi.