



FINGER FOOD CON MOUSSE DI MORTADELLA FELSINEO

Ricetta della scuola di cucina “Peccati di Gola” di Mestre

Ingredienti

100 g di mortadella 1963 Felsineo
100 g di robiola
crema di rafano
1 dl di panna
crostini di pane alle erbe
pepe rosa
olio evo
mela verde
cipollotto



Procedimento

Con il mixer fare una crema con: la mortadella, la robiola, una punta di crema di rafano e un pizzico di sale. Montare la panna ed unirla delicatamente alla crema di mortadella. Tostare i crostini in forno e, con la sacca a poche, spremere sopra la crema di mortadella e passare in frigo. Al momento di servire fare sopra un ciuffo di panna montata con un pizzico di sale. Decorare con pepe rosa, una fettina di mela verde pennellata con succo di limone perché non annerisca ed un anello di cipollotto.