



Bimby: Mousse di prosciutto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

250 gr. prosciutto cotto, 25 gr. parmigiano, 5 cl. Latte, 100 gr. burro morbido, sale
Trita il prosciutto cotto: 10 secondi a velocità 3 poi 10 secondi a velocità 9. Unisci gli altri ingredienti e amalgama 1 minuto a velocità 1 e 30 secondi a velocità 7. Versa il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lascia raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore prima di sformarlo e servirlo.

eCucinando.it