

Mousse di mortadella e pistacchi con crostini al sesamo

Oggi vi propongo una mousse perfetta per un goloso aperitivo con i vostri ospiti. La mousse di mortadella e pistacchi,

alla quale ho abbinato piccole sfogliette al sesamo. Non delude mai! È facile e veloce da preparare, l'ho già sperimentata più volte servita semplicemente in una ciotolina contornata da fettine di pane con le quali ogni ospite può servirsi o con piccoli bicchierini da finger food già porzionata. Il risultato è sempre lo stesso, va letteralmente polverizzata e tutti la ricordano. Che dire? Non c'è modo migliore di iniziare una bella serata in compagnia.

INGREDIENTI:

- 200 g di mortadella
- 50 g di pistacchi al netto degli scarti
- 125 g di ricotta
- 50 ml di panna fresca
- pepe macinato fresco
- sale fino
- Crostini (io ho usato un rotolo di pasta brisee + semi di sesamo bianco e nero).

PROCEDIMENTO:

Per prima cosa tritate la mortadella ed i pistacchi con il mixer, cercando di ottenere una grana abbastanza fine, ma non cremosa, poiché durante l'assaggio sarà più goloso sia all'aspetto che al gusto, distinguere ancora la mortadella e la leggera croccantezza dei pistacchi.

In una ciotola lavorare bene la ricotta con una spatola, fino

ad ottenere una crema liscia. Unire il trito di mortadella e pistacchi, una macinata di pepe ed amalgamare. Per ultima aggiungere la panna fresca, amalgamare ancora fino al raggiungimento della giusta consistenza. Se necessario regolare di sale.

Servire la mousse accompagnandola con fettine di pane o crostini. Io per i miei finger food da aperitivo l'ho servita con piccoli crostini di pasta brisee guarniti di semi di sesamo classico e nero.



Per ottenerli basterà aprire il disco di pasta brisee, tagliarla direttamente sulla carta forno facendo tagli orizzontali e verticali distanti circa 2 cm tra loro, pennellarla leggermente con un filo di acqua, per aiutare ad aderire i semi e cospargerla di sesamo bianco e nero. Infornare a 180 gradi in modalità ventilato per circa 12-15 minuti. Lasciare raffreddare e separare i segmenti ottenuti, per comporre i finger food.