



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Mousse di mortadella



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

5 minuti Tempo

Attrezzatura : **una mixer**

Ingredienti

- 400 gr di mortadella di Bologna
- 150 gr di panna fresca da montare
- un cucchiaio di parmigiano reggiano grattugiato

Preparazione Mousse di mortadella

Passo 1.

Frullate nel mixer la mortadella con il parmigiano reggiano.

Passo 2.

Unite alla crema ottenuta la panna montata.

Passo 3.

Servite la mousse accompagnata da fettine di pane tostato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)