



(<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>)