

Terrina multicolore

Author: La cucina italiana 12/1995 pag.102

Ingredienti:

Mousseline: carne 250g , panna 200g , un albume

Pezzetti di tartufo (nero), dadini di lardo e prosciutto (pancetta) , pistacchi
fette dipancetta, 4 fette di prosciutto

Istruzioni:

Mousseline: è una spuma ottenuta frullando a crudo un elemento solido, in questo caso della carne di vitello (potrebbe essere anche prosciutto, fegato, pesce) Carne e panna dovrebbero essere in ugual proporzione con l'aggiunta di un albume.

In questo caso si è diminuita la quantità di panna per avere maggiore consistenza.

Gli ingredienti devono essere montati in ambiente freddo. Questo composto dovrà essere sempre cotto a bagnomaria (per preparare terrine), in brodo o acqua bollente a cucchiaiate per preparare le quenelle.

Per la terrina: foderare lo stampo con fette di pancetta, lasciandole debordare ai lati. Stendere sul fondo uno strato di mousseline. Preparare il "salametto centrale" stendendo su di un piano 4 fette di prosciutto crudo sulle quali spalmate il composto così preparato: mescolate in una ciotola qualche cucchiaiate di mousseline, pezzetti di tartufo, dadini di lardo e prosciutto crudo, pistacchi. Chiudere le fette di prosciutto arrotolando il salame che poserete dentro la terrina sopra la base di mousseline. Coprite il tutto con la mousseline e chiudete con le fette di pancetta. Cuocete coperto in forno a bagnomaria facendo qualche foro, se si copre con carta stagnola, per la fuoriuscita del vapore.