



SOVRANO ORDINE DEI CAVALIERS
DELLA GRAPPA E DEL TOMINO
CHIAVERANO

MOUSSE DEL GRAN MAESTRO **Ricetta base di Ennio Ferraris**

Razioni6 persone.....

Dosi :

6	tomini freschi (sgocciolati)
4 cucchiari	olio
2 cucchiari	aceto
1 cucchiario	grappa
	sale, peperoncino, uno spicchio d'aglio
	pane a cassetta

Esecuzione :

Preparazione della mousse (se possibile almeno sei ore prima di consumarla)

In una zuppiera mettere i tomini, sale, olio, aceto, peperoncino.

L'aglio (a chi piace) deve essere tritato finemente

Impastare e al termine aggiungere la grappa mescolando bene.

La mousse non deve essere ne troppo soda ne troppo molle

Preparazione del pane

Tagliare delle fette di pane a cassetta.

A piacere passarle in forno senza farle dorare ma solo seccare.

Preparazione della tartina

Spalmare un leggero strato di mousse sul pane e servire.

Preparazione della portata da antipasto

In un piatto di portata dare la forma voluta alla mousse e guarnirla con una foglia di prezzemolo, servirla con un cucchiario a pallina da gelato.

N. B. La ricetta si presta a infinite variazioni a seconda dei gusti personali.