



SOVRANO ORDINE DEI CAVALIERS  
DELLA GRAPPA E DEL TOMINO  
CHIAVERANO

## MOUSSE DEL GRAN MAESTRO Ricetta base di Ennio Ferraris

**Razioni** .....6 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.**