

Patatine fritte con mousse di mortadella al Vincotto PrimitivO

Per 4 persone

Ingredienti:

- Gr. 250 di mortadella
- Gr. 250 di ricotta
- Gr. 30 di pistacchi
- N. 3 patate Sieglinde di Galatina
- Olio extravergine di oliva
- Vincotto PrimitivO

Procedimento:

Tagliare a dadini piccoli la mortadella. In una coppa mischiare la mortadella la ricotta e i pistacchi. Con un mixer amalgamare il tutto creando una mousse aggiungendo alla fine il Vincotto PrimitivO . Sbucciare le patate, tagliarle a fette regolari e friggerle in olio extravergine di oliva. La frittura deve essere abbastanza croccante. Adagiare la mousse fatta in precedenza su una patatina e ricoprirla con un'altra patatina (come se fosse un panino – vedi foto). Preparare così la quantità voluta e condire con il Vincotto PrimitivO. Ottimo come stuzzico per aperitivi.

- Se non si ha tempo si possono usare le patatine già fritte a fetta intera. -