Spuma di mortadella

La mortadella, sicuramente il salume più tipico di Bologna, non manca mai nelle antiche trattorie, dove si serve accompagnata dalle tigelle o dalle crescentine fritte. Questa spuma, golosa variante della mortadella a fette, è molto cremosa e piacevole da spalmare, ottima anche sul pane tostato.
Questa che vi presento è la versione originale, depositata presso la Camera di Commercio di Bologna dalla Accademia Italiana della Cucina.

Spuma di Mortadella

-ricetta decretata il 14 ottobre 2004 dalla Delegazione di Bologna San Luca
e depositata presso la Camera di Commercio-

Ingredienti (per 6 persone):

- gr. 300 di Mortadella Bologna IGP
- gr. 100 di ricotta fresca
- un cucchiaio di parmigiano (grattugiato)
- un cucchiaio di panna liquida

Procedimento:
Tritare finemente la mortadella, aggiungere la ricotta e il parmigiano, mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo e non grumoso. Aggiungere la panna liquida e frullare il tutto per ottenere una spuma che si servirà con crostini caldi e dorati (a piacere spalmati con un velo di burro).

Note:
– In tutto il mondo la mortadella è sinonimo di Bologna e spesso la si identifica con il nome stesso della città.

– Questa ricetta facile e rapida mantiene inalterata la fragranza della celeberrima specialità bolognese.
– La mortadella è di origine antichissima e l’imperatore Augusto ne era ghiotto.
– Il nome deriva dal mortaio nel quale si pestava la carne di maiale o dal mirto che la aromatizzava prima dell’avvento del pepe.
– La Mortadella Bologna si fregia del marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) che la Commissione Europea attribuisce solo ai prodotti che vantano nobili origini ed una lunga tradizione di alta qualità.
– La Mortadella Bologna IGP è ricca di vitamine, sali minerali, proteine e non ha troppi grassi. Anche un semplice panino alla Mortadella Bologna IGP è un gran bel mangiare!