

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di prosciutto crudo e robiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 fette di prosciutto crudo
200 gr di robiola
erba cipollina.

PREPARAZIONE

1 Prendere la robiola e lavorarla insieme all'erba cipollina tagliata finemente.

Abbiate l'accortezza di tirare fuori la robiola dal frigo mezz'ora prima e di lavorarla con un cucchiaio di legno.

Stendete le fette di prosciutto crudo e spalmate uno strato del composto in tutta la lunghezza della fetta.

2 Arrotolate la fetta su se' stessa, e riponete in frigo.