

SECONDI PIATTI

Involtini di Prosciutto e Gorgonzola

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

12 fette di prosciutto crudo S. Daniele
200 g di Gorgonzola dolce burroso
2 coste di sedano verde
un ciuffo di prezzemolo
qualche stelo di erba cipollina
salsa Worcester
mezzo spicchio di aglio (facoltativo) panna
sale
fichi ed insalata

PREPARAZIONE

- 1 Togliere la crosta al Gorgonzola, spezzettarlo, metterlo in una ciottola e lavorarlo con una forchetta, schiacciandolo ripetutamente e unendo 1 o 2 cucchiaini di panna, in modo da ottenere una crema omogenea. Lavare e tritare finemente le coste di sedano, due terzi del prezzemolo, l'erba cipollina e l'aglio. Unire al Gorgonzola, amalgamandoli bene. Insaporire con sale ed una abbondante spruzzata di Worcester. Amalgamare mescolando

ripetutamente. Stendere le fette di prosciutto crudo, spalmare uno strato della crema ottenuta ed arrotolare la fetta a cannolo. Decorare con fichi ed insalata. Coprire e mettere in frigo per circa un'ora prima di servire