

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

8 fette di prosciutto cotto tagliate spesse
300 g di tonno sgocciolato
2 cucchiari di capperi
250 g di ricotta e 120 g di burro (ricotta e burro sostituibili con 370 g di formaggio spalmabile o caprino).

PREPARAZIONE

1 Preparare il tonno, i capperi ed il caprino.



2 Frullarli con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema.



3 Ricoprire tutta la superficie del prosciutto.



- 4 Arrotolare le fette, tagliare il prosciutto per avere dei rotolini e mettere in frigorifero per far rassodare la crema.



- 5 Ed eccoli pronti per essere serviti.



Le dosi indicate sono per 4 persone.

NOTE