

ANTIPASTI E SNACK

Baci di messicano

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

prosciutto cotto a fette
piselli
patate
carote
maionese
capperi.

I baci di messicano sono dei gustosissimi rotoloni di prosciutto cotto ripieni di insalata russa immersi nella gelatina, semplici e di sicuro successo!

PREPARAZIONE

- 1 Si parte dall'insalata russa. Facciamo cuocere al vapore un paio di carote, una patata grande tagliate a tocchetti e un po' di piselli. Io ho usato il bimby ma usate una pentola qualsiasi. Fate cuocere per circa 20 minuti. Poi le lasciamo raffreddare su uno scolapasta

largo.



- 2 Nel frattempo facciamo la maionese. Anche qui io ho usato il bimby, va benissimo un mixer. Ho usato 2 tuorli ed un uovo, un pizzico di sale, mezzo limone e 200 g di olio di semi.



- 3 Quando le verdure sono fredde aggiungiamo qualche sott'aceto ben sciacquato e capperi dissalati e uniamo alla maionese.



- 4 Lasciamo da parte. Nel frattempo prepariamo un paio di litri di gelatina. Usiamo pure i dadi per la gelatina e aggiungiamo qualche goccia di limone. Ne versiamo uno strato sottile nello stampo e lo mettiamo in frigorifero. In realtà sarebbe meglio fare questo passaggio per primo. Appena è solido lo possiamo utilizzare.



- 5 A questo punto prendiamo una fetta di prosciutto. Facciamocela tagliare un po' più spessa del solito o si rompe tutta.



6 Ci mettiamo un po' di insalata russa sopra.



7 Arrotoliamo.



8 Posiamo sullo stampo.



9 Copriamo di gelatina. Stiamo attenti che sia fredda, altrimenti non otteniamo il risultato desiderato.



10 Lasciamo una notte in frigorifero ed eccoli pronti.

