

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 cucchiaino 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.