

ANTIPASTI E SNACK

Rotolini di mortadella con rucola e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di fette di mortadella
1 mazzetto di rucola
300 g di mozzarella di bufala
un pò di maionese.

PREPARAZIONE

1 Su un tagliere allargare la fetta di mortadella, mettere della mozzarella a pezzetti, spalmare un pò di maionese qua e là e un bel ciuffetto di rucola selvatica.

Arrotolare ogni fetta di mortadella e tagliare dei rotolini di 4 o 5 cm. In un piatto da portata mettere in piedi i rotolini con su un ricciolo di maionese e metterli in frigo. Serviti freddi sono degli stuzzichini sfiziosi.