

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.