

ANTIPASTI E SNACK

# Tortillas con salsiccia, robiola e insalata

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

TORTILLAS 2  
SALSICCIA DI MAIALE 2  
ROBIOLA 100 gr  
FOGLIE DI LATTUGA VERDE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
ACETO DI VINO BIANCO

Uno spuntino saporito e stuzzicante, o uno stuzzichino da aggiungere in un buffet per una cena informale tra amici.

## Preparazione

- 1 Adagiate una tortilla su un piatto e distribuitevi sopra, spalmando bene, la salsiccia spellata e la robiola, procedete anche con la seconda tortilla.



**2** Arrotolate ed infornate il tutto per 10 minuti.

Quando la salsiccia è cotta, togliete le tortillas dal forno, aggiungete qualche foglia di insalata e radicchio conditi con olio, sale e aceto balsamico in quantità a piacere.  
A questo punto potete piegare in due ciascuna tortilla (o arrotolarla, nel caso in cui non l'abbiate cotta troppo).