

# INVOLTINI di PROSCIUTTO COTTO al TONNO

Cottura patate: 15 minuti

Preparazione: 15 minuti

## Intolleranza alle Fonti di Glutine

NESSUN PROBLEMA

## Intolleranza al latte e formaggi

NESSUN PROBLEMA

### RIPIENO

#### Attrezzatura di cucina

Tonno sott'olio

g

#### Frullatore

50

#### Frullatore

100

Uovo sodo

n.

1

2

Cipollotto fresco

g

20

40

Patate lesse

g

60

120

Peperoncino in polvere

n.

1 cucchiaino

2 cucchiaini

Capperini al sale

n.

20

40

Pinoli

g

20

40

Noce moscata

n.

1 pizzico

2 pizzichi

Sale grosso

n.

1 pizzico

2 pizzichi

### INVOLTINI

#### Attrezzatura di cucina

Prosciutto cotto fetta intera 80-90 g

n.

#### Piatto da portata

2

#### Piatto da portata

4

Uovo sodo

n.

1

2

Salsa Tabasco

## PREPARAZIONE

- Mondate e lavate il cipollotto.
- Pelate, tagliate a dadini le patate e lessatele in acqua bollente per 15 minuti.
- Lavate in acqua corrente con il colino i capperini e poi asciugateli
- Lavorate a mimosa l' uovo sodo previsto per gli involtini

## PREPARAZIONE DEL RIPIENO

- Mettete nel frullatore il tonno sott'olio, l'uovo sodo, il cipollotto, le patate lesse, i capperini, i pinoli, la noce moscata e il sale grosso.
- Frullate fino ad ottenere un impasto consistente.

## PREPARAZIONE DEGLI INVOLTINI

- Distendete le fette di prosciutto cotto e spruzzatele con qualche goccia di salsa tabasco.
- Dividete l' impasto in parti uguali al numero delle fette.
- Distendete l' impasto in modo omogeneo su ogni fetta di prosciutto cotto.
- Arrotolate bene le fette con il loro impasto fino a formare un involtino omogeneo.
- Mettete nel piatto da portata o impiattate per ogni commensale un involtino e decorate spolverando con l'uovo mimosa.

## Suggerimenti & Consigli

- E' un antipasto oppure un secondo gustoso, accompagnato con insalata di stagione.
- Potete accompagnare anche con salsa maionese (vedi ricetta a pag. 148 ) presentata da parte in una salsiera o in una ciotola.