

INVOLTINI AL PRAGA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di prosciutto cotto di Praga,
- 50 g di pistacchi,
- 150 g di formaggio spalmabile.

Servendovi di un mixer, tritate grossolanamente i pistacchi e versateli in una terrina.

Subito dopo, aggiungete il formaggio e mescolate fino a quando non avrete ottenuto un composto omogeneo.

Disponete le fettine di prosciutto su di un piano e farcitele con la crema ottenuta.

Arrotolatele su se stesse e fermatele con uno stecchino, dopodiché, cuocete il tutto in forno già caldo per circa 5 minuti e servite.