
INVOLTINI DI PROSCIUTTO CON MASCARPONE E GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di prosciutto cotto,
- 200 g di formaggio gorgonzola,
- 50 g di formaggio mascarpone,
- insalatina,
- 1/2 cucchiaino di cerfoglio, origano e timo tritati,
- 1/2 cucchiaino di maggiorana, finocchietto, erba cipollina,
- 1 cucchiaino di mandorle in scaglie,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavorate in una ciotola il gorgonzola e il mascarpone, ottenendo un composto omogeneo.

Spalmatelo su 8 fettine di prosciutto cotto, tagliate non troppo spesse, quindi arrotolatele su se stesse formando gli involtini.

Spuntateli alle estremità e serviteli, in coppia, sistemati su un letto di insalatina fresca mescolata con un bouquet di erbe aromatiche, il tutto condito con poco olio, sale, pepe e scagliette di mandorle precedentemente tostate in forno.