
INVOLTINI DI SALAME PICCANTE CON ROBIOLA E UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di formaggio robiola,
- 12 fette di salame piccante larghe e sottili,
- 2 uova,
- olio d'oliva,
- 1 busta di insalatina riccia pulita e lavata,
- sale.

Mettete a rassodare le uova (10 minuti dal momento in cui l'acqua raggiunge il bollore).

Disponete intanto le fette di salame sul tagliere.

Suddividete fra esse la robiola e spalmatela uniformemente su ogni fetta.

Avvolgete le fette sul ripieno di formaggio, formando cosí gli involtini.

Preparate un letto d'insalatina, condita con olio e sale, su un piatto da portata.

Accomodatevi sopra gli involtini.

Raffreddate sotto l'acqua corrente le uova sode.

Sgusciatele, tagliatele a spicchi e disponetele come guarnizione e servite.

Nota: la robiola è un formaggio a pasta molle e burrosa, da consumarsi fresca oppure stagionata; in questa ricetta si usa quella fresca, che lega bene con il salame piccante e si spalma facilmente.