

PROSCIUTTO AL TONNO GELATINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di sciutto crudo dolce e magro,
- 200 g di tonno,
- 1 tazza di maionese,
- 1 dado per gelatina.

Fate la gelatina e lasciatela raffreddare, ma non addensare del tutto.

Nel frattempo mettete in una larga ciotola il tonno sgocciolato dal suo olio e ben sbriciolato.

Amalgamatelo bene con la maionese e poi ammorbidite il composto quanto basta unendo un po' di gelatina.

Tenete in frigo per mezz'ora.

Quindi stendete bene le fettine di prosciutto crudo, spalmatele con il tonno gelatinato, arrotolate.

Schiacciate un pochino gli involtini, disponeteli su un piatto da portata, versate sopra la gelatina avanzata e ponete in frigo il tempo necessario perché questa solidifichi.

Servite