
ROTOLINI DI PROSCIUTTO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di asparagi,
- 8 fettine di prosciutto cotto,
- 1 cetriolo sott'aceto,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 200 g di maionese,
- 50 g di burro,
- 2 carote,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale.

Lessate gli asparagi, poneteli su un piatto e lasciateli raffreddare.

Tritate finemente il prezzemolo, il cetriolo, i capperi e aggiungete il trito al burro montato e ridotto in crema, continuate a mescolare.

Cospargete questa crema preparata su ogni fetta di prosciutto, aggiungete quattro asparagi e arrotolatela.

Disponete questi rotolini su un piatto da portata, lasciando al centro uno spazio dove metterete le carote grattugiate condite con olio e limone.

Decorate ogni rotolino con la maionese e qualche capero.