
ROTOLO DI FONTINA E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 200 g di formaggio fontina,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 3 uova,
- burro,
- salvia,
- sale,
- 1 pizzico di pepe.

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi le uova con un pizzico di sale e pepe.

Lavorate la pasta per 10 minuti, fatene una palla, avvolgetela nella pellicola, lasciatela riposare un quarto d'ora.

Tiratela a sfoglia sottile, adagiatela su un telo di lino, distribuite sulla superficie le fettine di prosciutto e quelle di fontina.

Aiutandovi con il telo formate un salame.

Legate le estremità del telo con spago bianco da cucina e lessate il rotolo in acqua salata per 20 minuti.

Sgocciolatelo, svolgetelo, tagliatelo a fettine, conditele con il burro fuso e salvia fresca.