

ROTOLO DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 10 persone:

- 350 g di tonno sott'olio sgocciolato,
- 200 g di prosciutto cotto in fette da 35 g,
- 100 g di spinaci lessati e strizzati,
- 100 g di maionese,
- 8 uova,
- sale.

Rassodate le uova, raffreddatele e sgusciatele.

Passate al tritatutto gli spinaci, il tonno e 2 uova sode.

Raccogliete il ricavato in una ciotola, poi unitelo alla maionese.

Amalgamate il composto e correggetelo di sale.

Disponete il prosciutto cotto in 2 file di tre fette ciascuna, sistemandole sopra un foglio di carta speciale da cucina, leggermente accavallate: otterrete in tal modo un rettangolo piuttosto regolare.

Con un coltellino molto appuntito e ben affilato, spuntate alle due estremità le sei uova sode che vi sono rimaste, togliendo loro una calottina: ciò servirà a sistemarle bene al centro del rotolo.

Con circa metà del composto agli spinaci formate una larga striscia che disporrete parallelamente al lato più corto del rettangolo di prosciutto.

Praticate nella striscia un incavo in cui disporrete le uova in fila, uno di seguito all'altro.

Copritele poi con il composto rimasto, spalmandolo.

Aiutandovi con il foglio di carta arrotolate il prosciutto su se stesso, quindi chiudetelo nel foglio medesimo e in uno d'alluminio.

Passate in freezer per 1 ora prima di affettarlo.