

ROTOLINI DI MORTADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di patate
- 2 manciate formaggio grana
- 2 cucchiari sugo di pomodoro
- basilico
- 3 cucchiari latte
- 1 presa sale
- 8 fette mortadella
- burro

Lessare e passare le patate, unire il grana, 2 cucchiari di sugo di pomodoro, un trito di basilico, 3 cucchiari di latte e una presa di sale.

Amalgamare bene, suddividere il composto sulle fette di mortadella, chiudere a fagottino, adagiarle in un pirotfila imburata, coprirle con sugo di pomodoro e cuocerle in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.