

INVOLTINI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 uova,
- 3 compresse di gelatina per mezzo litro,
- aceto,
- 150 g di burro,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 100 g di piselli in scatola,
- dodici fette di prosciutto cotto non troppo sottili.

Fate rassodare le uova in acqua bollente, per 10 minuti.

Scolatele, lasciatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele e tagliatele a spicchi.

Preparate la gelatina seguendo le istruzioni allegate alle confezioni, ma usando per 3 compresse solo un litro di acqua, a cui avrete unito qualche goccia di aceto.

Lasciate intiepidire la gelatina così preparata, quindi versatene metà in uno stampo rettangolare, largo e basso, e mettetelo in freezer.

Ponete il burro un poco ammorbidito a temperatura ambiente, in una terrina, insaporitelo con una presa di sale e un pizzico di pepe e montatelo a crema.

Tritate finemente il prezzemolo.

Scolate i piselli dal loro liquido di conserva e lavateli accuratamente; uniteli al burro, insieme con il prezzemolo tritato, e lavorate il tutto con un cucchiaio di legno fino a che non sarà perfettamente amalgamato.

Spalmate leggermente le fette di prosciutto con il composto, quindi arrotolatele strettamente su loro stesse.

Togliete lo stampo dal freezer e disponetevi gli involtini alternati con 2 spicchi di uova sode.

Coprite con la restante gelatina e tenete in frigorifero per 2 ore.

Trascorso il tempo stabilito, immergete lo stampo per un istante in acqua bollente, asciugatelo, capovolgetelo sul piatto da portata e sfornate gli involtini.

Servite subito, decorando eventualmente il piatto con qualche ciuffetto di prezzemolo.