

Rotolo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

spinaci ? uova - maionese - tonno

Ingredienti:

100 gr. di spinaci lessati e strizzati bene

350 gr. di tonno sott'olio

8 uova sode

100 gr. maionese

6 fette di prosciutto cotto

Sale.

Procedimento:

Passare al mixer gli spinaci, con 2 uova sode e il tonno.

Raccogliere il ricavato in una ciotola, aggiungere la maionese. Amalgamare bene e aggiustare di sale.

Disporre le 6 fette di prosciutto in due file di 2 ciascuna, sistemandole leggermente accavallate, sopra un foglio di alluminio.

Spuntare alle due estremità le 6 uova sode rimaste.

Versare al centro del rettangolo di prosciutto, metà del composto di spinaci e tonno e formare al centro un incavo in cui si disporranno le uova in fila, coprirle con il composto rimanente.

Aiutandosi con la carta, arrotolare il prosciutto su se stesso, chiudendo nel foglio di alluminio.

Porlo in freezer per un'ora prima di servirlo tagliato a fette.

(passarlo in frigo, se non si serve subito)

Io ho fatto mezza dose come sempre e non ho diviso la farcia, ma l'ho messa tutta, facendo lo spazio per le uova sode, più profondo.

Per gli spinaci: una volta strizzati li passerei in padella per farli asciugare ancor meglio. (a me sono rimasti ancora troppo unimidi)

da Diz.Enc.Cucina Italiana







[vai al post originale - concorsi.](#)