



Girelline robiolose - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

antipasti - robiola -

Ingredienti per una settantina di girelline:

2 pacchi di pane da tramezzini

per le girelline al prosciutto:

75 g di robiola

100 g di ricotta

2 fette di prosciutto cotto

sale

aglio in polvere

erbette miste tritate(prezzemolo, maggiorana, erba cipollina)

per le girelline al tonno:

2 scatole di tonno da 160 g l'una

75 g di robiola

sale e pepe

prezzemolo tritato

succo di limone.

Procedimento:

Con un matterello spianare bene le fette di pane e mescolare bene la robiola con la ricotta, aggiungere l'aglio in polvere, le erbette e salare il composto.

In un frullatore mettere il tonno a pezzi, la robiola, il succo di limone, il prezzemolo e il sale, quindi frullare fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

Spalmare sulle fette spianate il composto di robiola e ricotta e adagiare il prosciutto tagliato a listarelle mettendole separate.



Spalmare il composto al tonno sopra le altre fette di pane.

Arrotolate le fette di pane dalla parte più corta e avvolgerle nell'alluminio e mettetele in frigo per almeno 2 ore.



Quando tirate fuori i pacchettini togliete l'alluminio e tagliare delle girelline da 2 cm e comunque da ottenere 7 girelline ogni pacchettino. Se le fette di pane sono più larghe si possono ottenere 8 girelline.

