



Cannoli di pane con verdure



Ingredienti per 10 persone

200 g	Fagiolini	n° 3	Carote
100 g	Maionese	n° 2	Zucchine
80 g	Formaggio a fettine sottili,	n° 1	Peperone giallo
80 g	Prosciutto cotto a fettine	n° 1	Limone non trattato
20 g	Erbe aromatiche (menta, basilico, timo ecc.)	q.b.	Salsa Worcester
n° 20	Steli di erba cipollina	q.b.	Sale
n° 7	Fette di pane per tramezzini		

Preparazione

1. Raschiare le carote, spuntare le zucchine, eliminare il picciolo e i semi del peperone e privare i fagiolini delle estremità.
2. Lavare molto bene le verdure, asciugarle e tagliarle a Julienne lunga.
3. Lasciare i peperoni crudi e scottare nella stessa pentola di acqua bollente leggermente salata i fagiolini per 5 minuti, le carote per 3 e le zucchine per 1, poi scolare e far raffreddare le verdure. Scottare l'erba cipollina.
4. Tritare le altre erbe aromatiche e mescolarle, in una ciotola, alla maionese, la scorza grattugiata di mezzo limone, qualche goccia di salsa Worcester e una presa di sale.
5. Schiacciare le fette di pane con un mattarello e tagliarle in 3 parti uguali.
6. Spalmare il pane con la maionese alle erbe, posare al centro un mucchietto di verdure, arrotolare e legare con l'erba cipollina. Ripetere l'operazione fino ad esaurire gli ingredienti e tenere i cannoli in frigo fino al momento di servire.

Perchè le carote, le zucchine e i fagiolini mantengano un colore vivo, dopo averli lessati, metterli in una boule con acqua fredda, magari con ghiaccio, quindi sgocciolarli bene e proseguire nella farcitura dei cannoli.