



Rotolini estivi veloci e gustosi



Ingredienti

q.b.	Pane per tramezzini
q.b.	Prosciutto crudo
q.b.	Prosciutto cotto
q.b.	Maionese
q.b.	Sottilette
q.b.	Rucola

Preparazione

1. Prendere le fette di pane per tramezzini e stenderle con un mattarello sia in orizzontale che in verticale.
2. Spalmare la maionese.
3. Mettere gli affettati ed eventualmente la rucola.
4. Arrotolare i tramezzini su se stessi (dal lato più lungo). Per facilitare l'operazione si può tagliare ogni fetta a metà, così da far risultare il tutto più maneggevole.
5. Avvolgere i rotolini nella pellicola trasparente e far riposare un paio d'ore in frigo.
6. Trascorso tale tempo tagliate a fette (2-3 cm) e servire.

Questi rotolini sono degli ottimi antipasti estivi, freschi, facili e veloci da fare. Inoltre si adattano a qualsiasi gusto perchè li si può farcire in mille modi diversi basta cambiare, a proprio piacimento, gli ingredienti.