ROTOLI DI PROSCIUTTO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di prosciutto cotto,
- 1000 g di asparagi verdi,
- 200 g di maionese,
- 1 arancia sanguigna,
- sale,
- 1 cespo di insalata lattuga.

Raschiate i gambi degli asparagi, lavateli, tagliateli della medesima lunghezza, legateli e fateli cuocere al dente ritti in una pentola alta e stretta, riempita a metà di acqua salata in ebollizione (le punte devono rimanere fuori dall'acqua). Sgocciolateli e tagliate la parte tenera.
Mescolate la maionese con del succo d'arancia e spalmatene un poco su ogni fetta di prosciutto, distribuitevi gli asparagi in modo che le punte escano dai due lati, arrotolate le fette e disponetele sul piatto da portata ricoperto con le foglie di lattuga.