CUORI DI PALMA AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di prosciutto cotto,
- un barattolo di senape francese,
- 6 cuori di palma,
- una tazza di maionese

Spalmate le fette di prosciutto con un leggero strato di senape francese (o se preferite con senape dolce alle erbe aromatiche), ponete nel mezzo di ogni fetta un cuore di palma e avvolgete il prosciutto su se stesso, formando dei rotolini. Disponeteli sul piatto di servizio.
Tagliate i 2 restanti cuori a fette e distribuiteli intorno ai rotolini come guarnizione.
Mettete la maionese in una ciotola, incorporatevi un po' di senape e mettete il composto in una siringa da dolci: con questa fate dei ciuffetti sulle fette di cuore di palma e delle decorazioni a piacere sui rotolini di prosciutto.
Freschi rotolini di prosciutto cotto per i "Cuori di palma al prosciutto"