DISCHI DI MORTADELLA AL MASCARPONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 uova,
- 2 cetriolini sott'aceto,
- 30 g di capperi,
- un mazzetto di basilico
- 60 g di mascarpone,
- 150 g di mortadella in una sola fetta.

Innanzitutto preparate il ripieno per i dischi.
Fate rassodare le uova in acqua bollente per 10 minuti.
Scolatele, fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, sgusciatele, tritatele finemente e mettetele in una terrina.
Tritate i cetriolini e i capperi e uniteli alle uova insieme con il basilico lavato e tritato e il mascarpone.
Rimestate accuratamente con un cucchiaio di legno fino a che il composto non sarà perfettamente amalgamato.
Mettete la fetta di mortadella sul tagliere e spalmatela con il composto preparato, quindi arrotolatela strettamente su se stessa.
Avvolgetela in un foglio di alluminio e tenetela in frigorifero per 1 ora.
Trascorso il tempo stabilito, eliminate il foglio di alluminio e tagliate il rotolo di mortadella a fette alte un dito.
Disponete le fette sul piatto di servizio e portate subito in tavola.