CANNELLONI DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 scatola di mais tenero,
- 8 fette di prosciutto cotto,
- 100 g di tonno,
- 1 pizzico di paprika dolce,
- 1 vasetto di maionese,
- 1 peperone sott'olio,
- salsa worcester,
- olive,
- gelatina,
- uova sode.

In una terrina amalgamate la maionese son i chicchi di mais ben scolati del loro liquido.
Aggiungete la paprika, il peperone tagliato a dadini ed il tonno spezzettato.
Mischiate delicatamente gli ingredienti, aggiungete la salsa worcester, aggiustate di sale e pepe, quindi ponete una abbondante cucchiaiata di questa farcia al centro di ogni fetta di prosciutto cotto.
Avvolgete il prosciutto su se stesso in modo da ottenere dei cannelloni che fermerete con uno stuzzicadenti su cui infilerete un'oliva.
Decorate con spicchi di uova sode, olive e gelatina a piacere e serviteli freddi.