ROTOLINI DI PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- sale,
- una confezione di verdure miste surgelate,
- 150 g di Emmenthal,
- 200 g di champignons
- un cestino di crescione,
- una tazzina di maionese,
- quattro fette di prosciutto cotto piuttosto spesse.

Fate cuocere il riso in acqua bollente salata e, separatamente, anche le verdure.

Lasciate poi raffreddare.

Tagliate il formaggio a cubetti; pulite gli champignons e tagliuzzateli; lavate il crescione conservando solo le foglioline più verdi.

Ora mescolate insieme tutti gli ingredienti.

Preparate la maionese e amalgamatela agli altri ingredienti.

Mettete sul tagliere le fette di prosciutto, stendetevi uno strato di composto e avvolgete a rotolino: adagiatele sul piatto di servizio, circondandole con l'insalata di riso rimasta.