

ROTOLINI DI MORTADELLA FARCITI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro fette di mortadella larghe e sottili,
- 200 g di formaggio cremoso,
- una piccola cipolla,
- un mazzetto di erba cipollina,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un cucchiaino di senape.

Stendete le fette di mortadella su un tagliere, a 2 a 2.

Mettete il formaggio in una terrina e sbattetelo leggermente con una frusta in modo da renderlo ancora più cremoso; poi incorporatevi la cipolla, l'erba cipollina e il prezzemolo, finemente tritati; unite infine il cucchiaino di senape.

Amalgamate tutto bene e stendete il composto sulle fette di mortadella, arrotolandole poi per formare dei grossi cannoli.

Preparate allo stesso modo tutte le fette di mortadella.

Quindi con un coltello ben affilato dividete ogni involtino in tanti rotolini larghi 3 o quattro centimetri e fermateli con uno stecchino.

Adagiateli su un piatto di servizio, insieme ad altri antipasti freddi.