

INVOLTINI DI SALAME

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ricotta piemontese,
- 2 cucchiaini di panna,
- 2 cucchiaini di grana grattugiato,
- 2 cucchiaini di pasta di olive,
- 12 fette di salame ungherese,
- maionese.

Lavorare la ricotta con la panna, il grana e la pasta di olive.

Spalmare il composto ottenuto sulle fette di salame, arrotolarle, fissarle con uno stecchino, decorare con ciuffetti di maionese e servire.