# CANAPÈ VERDI E ROSSI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè
- tonno
- capperi
- 4 ravanelli
- radicchio rosso
- olio d'oliva
- sale

Tritate il tonno con i capperi, ammorbidite il composto con un po' d'olio d'oliva per ottenere una crema.
Sulle fette di pane prive di crosta disponete una foglia di radicchio, sopra distribuitevi la crema di tonno e al centro ponete un ravanello tagliato a fiore
Cannelloni di Prosciutto
Antipasto
Ingredienti per 4 persone:

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

In una terrina amalgamate la maionese con i chicchi di mais ben scolati del loro liquido.
Aggiungete la paprica, 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.