

CANNOLI GUSTOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di prosciutto cotto senza grasso
- 250 g di formaggio alle olive
- 100 g di olive verdi snocciolate
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mettete il formaggio in una ciotola e lavoratelo con un cucchiaino di legno.

Insaporitelo con una presa di sale, una grossa macinata di pepe, poi unite al composto le olive tritate (meno 12 che vi serviranno per decorare).

Mettete una fetta di prosciutto alla volta sul tagliere, stendendola bene, disponetevi sopra una striscia di formaggio e avvolgete il prosciutto formando un cannellone.

Preparate tutti gli altri allo stesso modo.

Fissate ogni cannellone con uno stecchino nel quale infilerete un'oliva snocciolata.

Servite come antipasto oppure come fresco secondo piatto estivo.