

Rotolo di prosciutto con mozzarella e rucola

Roulé de prosciutto, mozzarella et roquette

Pour deux grands roulés :

- 12 tranches de prosciutto italien
- Une boule de mozzarella du bufala
- 2 grosses poignées de roquette
- Quelques feuilles de basilic frais
- Poivre
- Vinaigre balsamique

Égoutter la mozzarella et mettre sur du papier absorbant. Découper un rectangle de film transparent d'environ 30X25 cm et déposer sur la surface de travail. Poser 6 tranches de prosciutto une à côté de l'autre de manière à ce qu'elles se chevauchent légèrement. Disposer une bonne poignée de roquette sur toute la surface du prosciutto. Poivrer et asperger d'un peu de vinaigre balsamique.

Couper la mozzarella en morceaux et déposer en ligne sur la partie inférieure du rectangle. Coller une feuille de basilic sur chacun des morceaux de mozzarella. Rouler bien serré en utilisant pour cela le film transparent pour aider à maintenir une tension. Fermer le film transparent à chaque extrémité. Mettre au frais jusqu'au moment de servir. Procéder de la même manière pour le second rouleau.

Au moment de servir :

Retirer le film transparent et couper chaque rouleau en tronçons à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Peut être servi en antipasto ou en primo piatto.