

ANTIPASTI

Involtini di salame piccante con robiola e uova

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

CALORIE

310 kcal

Ingredienti per 4 persone

Formaggio robiola	125 g
Salame piccante larghe e sottili	12 fette
Uova	2
Olio d'oliva	
Insalata riccia pulita e lavata	1 busta
Sale	

Preparazione

- 1 Mettete a rassodare le uova (10 minuti dal momento in cui l'acqua raggiunge il bollore). Disponete intanto le fette di salame sul tagliere. Suddividete fra esse la robiola e spalmatela uniformemente su ogni fetta.
- 2 Avvolgete le fette sul ripieno di formaggio, formando così gli involtini. Preparate un letto d'insalatina, condita con olio e sale, su un piatto da portata.
- 3 Accomodatevi sopra gli involtini. Raffreddate sotto l'acqua corrente le uova sode. Sgusciatele, tagliatele a spicchi e disponetele come guarnizione e servite.
- 4 Nota: la robiola è un formaggio a pasta molle e burrosa, da consumarsi fresca oppure stagionata; in questa ricetta si usa quella fresca, che lega bene con il salame piccante e si spalma facilmente.
- 5 Vini consigliati: Riviera del Garda Chiaretto, Montereccio di Massa Marittima rosato, Lizzano rosato.