

UOVA E FRITTATE

Uova verdi e rotolini di prosciutto

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

301 kcal

■ Ingredienti per 6 persone

PER LE UOVA

Uova	6
Code di gamberetti lessate e sgusciate	100 g
Maionese	100 g
Spinaci lessati e strizzati	50 g
Salsa worcester	1 spruzzo
Ravanelli	
Sale	1 pizzico
Pepe	1 pizzico

PER I ROTOLINI

Prosciutto crudo (120 g)	6 fette
Formaggi caprini	80 g
Asparagi	6
Scalogno	1/2
Sale	1 pizzico

PER DECORARE

Code di gamberetti	12
--------------------	----

■ Preparazione

- 1 Mettete a rassodare le uova, ponendole in acqua fredda e lasciandole cuocere per 10 minuti dall'inizio dell'ebollizione.
- 2 Raffreddatele e sgusciatele; tagliatele a metà per il lungo, svuotatele dei tuorli che raccoglierete in una ciotolina dopo averli passati al setaccio.
- 3 Conservate i mezzi albumi. Passate al tritatutto elettrico gli spinaci con 60 g di code di gamberetti e unite il ricavato nella ciotola con i tuorli.

- 4 Aggiungetevi anche i restanti gamberetti, tritati a mano, la maionese, uno spruzzo di Worcester, un pizzico di sale e uno di pepe. Amalgamate il composto e distribuitelo tra i mezzi albumi.
- 5 Guarniteli con le code di gamberetti intere e con rondelle di ravanello. Preparate i rotolini: mondate gli asparagi, privandoli della parte legnosa del gambo.
- 6 Lavateli, legateli a mazzetto e poneteli a lessare. In una ciotolina, intanto, lavorate i caprini con mezzo scalogno, tritato, e un pizzico di sale.
- 7 Spalmate le fette di prosciutto con il composto al formaggio poi farcite ciascuna con un asparago lessato, usate solo la punta e la parte più tenera del gambo; arrotolate le fette su se stesse, quindi dividete ogni rotolino a metà.
- 8 Sistemate uova ripiene e rotolini in uno o più piatti (noi abbiamo utilizzato ciotoline da antipastiera) e servite: volendo potete preparare tutto con qualche ora d'anticipo e tenere in frigorifero, coperto con pellicola trasparente, fino al momento di portare in tavola.