

# Girelle al prosciutto e rucola

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Molto Basso

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di raffreddamento

Le girelle al prosciutto e rucola sono dei simpatici stuzzichini formati da fette di pancarrè spalmate con crema al prosciutto e rucola, arrotolate e poi affettate.

Potete servire queste girelle come antipasto, durante un aperitivo, una festiciola o un compleanno.

Semplici e veloci da realizzare, le girelle potranno essere preparate con svariati ripieni in base ai gusti personali: al posto del prosciutto cotto infatti, potrete utilizzare, ad esempio, salame, mortadella, salmone, gamberetti, tonno.

Ricetta ideata da Ornella Manzoni.



## Ingredienti

|  |                            |
|--|----------------------------|
| » <b>Latte</b><br>2 cucchiari                  | » <b>Robiola</b><br>100 gr |
| » <b>Pane</b><br>per tramezzini 5 fette lunghe | » <b>Rucola</b><br>30 gr   |
| » <b>Pepe</b><br>macinato a piacere            | » <b>Sale</b><br>1 pizzico |
| » <b>Prosciutto</b><br>cotto 150 gr            |                            |

## Preparazione



Adagiate le strisce di pancarrè su di un piano di lavoro e passateci sopra con un matterello (1) in modo da ridurre il loro spessore della metà. Ponete il prosciutto spezzettato in una ciotola, aggiungete la robiola, un pizzico di sale, il pepe e il latte (2). Con un minipimer (o un robot da cucina) frullate il tutto fino ad ottenere una crema spalmabile densa, liscia e vellutata (3).



Spalmate la crema di prosciutto sulle 5 strisce di pane (4), poi distribuitevi sopra la rucola leggermente tritata (5). Arrotolate su se stesse le fette (6-7) fino a formare dei rotolini cilindrici che disporrete su di un piatto, coprirete con della pellicola da cucina (8) e porrete in frigorifero per almeno mezz'ora.



Trascorso il tempo necessario, estraete i rotolini dal frigorifero e poi con un coltello ben affilato tagliate dei dischetti dello spessore di circa 1 cm (9); disponete le girelle su di un piatto da portata e servite immediatamente.

### Consiglio

La rucola può essere omessa oppure sostituita, per esempio, con dell'erba cipollina, prezzemolo, radicchio ecc... Anche la robiola può essere sostituita con qualsiasi formaggio morbido e cremoso. Un suggerimento goloso per i vostri bambini? Formate delle girelle dolci spalmando sul pane da tramezzini della Nutella!!!