

Cannelloni Al Prosciutto

In una terrina amalgamate la maionese con i chicchi di mais ben scolati del loro liquido. Aggiungete la paprica, il peperone tagliato a dadini ed il tonno spezzettato. Mescolate delicatamente gli ingredienti, aggiungete la salsa worcester, aggiustate di sale e pepe, quindi ponete una abbondante cucchiata di questa farcia al centro di ogni fetta di prosciutto cotto. Avvolgete il prosciutto su se stesso in modo da ottenere dei cannelloni che fermerete con uno stuzzicadenti su cui infilerete un'oliva. Decorate con spicchi di uova sode, olive e gelatina a piacere e serviteli freddi.

Ingredienti

1/2 Scatola Mais Tenero
8 Fette Prosciutto Cotto
100 G Tonno
1 Pizzico Paprica Dolce
1 Vasetto Maionese
1 Peperone Sott'olio
Salsa Worcester
Olive
Gelatina
Uova Sode

Note

Preparazione: 50 minuti.