

Rouleaux de jambon à l'italienne

Pour 12 rouleaux

Préparation : 10 min

Ingrédients :

- 6 fines tranches de jambon cru
- 120g de ricotta
- 4 feuilles de basilic
- 2 tiges de ciboulette
- Poivre



Ustensiles spécifiques : un cul de poule et une cuillère !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Couper les tranches de jambon en deux dans le sens de la longueur.
- Ciseler le basilic et la ciboulette.
- Mélanger avec la ricotta.
- Poivrer.
- Déposer une cuillère du mélange au bord de chaque tranche de jambon. Rouler les tranches.
- Déguster sans attendre.

Bon appétit !!!!