

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **ROULEAUX DE MORTADELLE FARCIS RICOTTA/PISTACHES**

**Pour 25 tronçons : 8 tranches de mortadelle soit 4 rouleaux  
120g mortadelle - 100g ricotta fraîche - 35g pistaches pelées,  
torréfiées (10 minutes au four à 150°) - 1 bouquet de ciboulette -  
2 càc d'huile d'olive extra vierge - sel - poivre - 6 feuilles de  
laitue (lavées et essorées) -**

**Couper finement en lamelles les feuilles de laitues. Réserver.  
Hacher grossièrement au couteau les pistaches. Disposer la  
ricotta dans un saladier. Ajouter la ciboulette ciselée, poivrer (à  
votre convenance), verser l'huile d'olive puis les pistaches.  
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Saler, goûter et  
réassaisonner si besoin est. Réserver.**

**Sur le plan de travail poser 2 tranches de mortadelle dessus l'une  
sur l'autre (si elles sont ultra fines). Tartiner de farce jusqu'à la  
moitié. Couvrir de laitue.**

**Enrouler la tranche en commençant du côté farce. Bien serrer.  
Enrouler avec du film alimentaire. Rabattre les bouts. Réserver.  
Procéder de même avec le reste des ingrédients. a entreposer au  
réfrigérateur jusqu'au lendemain. 1h00 avant le service, dérouler  
le film et couper en tronçons de 2cm de large. Disposer sur un  
plat, recouvrir de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur  
jusqu'au moment du service.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr