



## Involtini ripieni di Mousse alla Mortadella

### Ingredienti

120 g di arista arrosto affettata

150 g mortadella

150 g ricotta

1 cucchiaio di parmigiano reggiano

noce moscata q.b.

valeriana a piacere

pomodorini ciliegini a piacere

Questi involtini ripieni di mousse alla mortadella li ho preparati per cena, una sera d'estate in cui avevamo voglia di qualcosa di fresco, ma sono ottimi anche come antipasto.

Preparare la mousse frullando ricotta, mortadella, parmigiano reggiano e noce moscata fino ad ottenere una crema omogenea.

Spalmare il composto ottenuto sulle fette di arista arrosto, quindi arrotolarle per ottenere gli involtini.

Servire accompagnati da valeriana e pomodorini ciliegini nelle quantità desiderate.

(Se le fette di arista sono molto grandi, tagliarle a metà o nelle parti desiderate prima di farcirle).