

INVOLTINI DI ROASTBEEF

Ingredienti:
(per 4 persone)

8 fette di roastbeef già cotto e freddo
120 gr. di tonno sott'olio
100 gr. di fagiolini
120 gr. di maionese già pronta
1 mazzetto di rucola
½ cucchiata di capperi
2 pomodori
Qualche foglia di lattughino

1. Mondate i fagiolini, lavateli e lessateli in pentola a pressione. Scolateli, passateli sotto l'acqua fredda, quindi asciugateli delicatamente con carta da cucina.
2. Nel frattempo mondate e lavate la rucola e asciugatela bene.
3. Sgocciolate il tonno e tritatelo insieme ai fagiolini, la rucola e i capperi. Mettete il trito così ottenuto in una ciotola, unite la maionese e amalgamate con un cucchiaino di legno.
4. Spalmate le fette di roastbeef con parte del composto preparato, quindi arrotolate, formando degli involtini.
5. Mondate, lavate e asciugate i pomodori e l'insalata. Sistemate gli involtini su un piatto di portata, alternandoli con spicchi di pomodoro e foglie di lattughino. Sistemate la farcia eventualmente avanzata al centro del piatto e servite.