



Рулеты из ветчины с рикоттой, шампиньонами и вялеными томатами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Базилик	несколько веточек
◦ Рикотта	150 г
◦ Руккола	50 г
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Ветчина вареная	12 ломтиков
◦ Помидоры сушеные консервированные	8 шт.

Способ приготовления:



25 мин



4 порции



185 ккал

1. Томаты нарежьте мелкими кубиками и переложите в миску. Добавьте рикотту, грибы, мелко рубленный базилик, чеснок и специи по вкусу. Все хорошо перемешайте.
2. На тонкие ломтики ветчины равномерно разложите начинку и сверните аккуратные рулеты.
3. Выложите готовые рулеты на тарелки и украсьте листьями рукколы.



Совет

Чтобы полностью избавиться от воды, после мойки тщательно высушите рукколу при помощи бумажных салфеток, чистого полотенца или кухонной сушилки для салатов.