***Rotolo di prosciutto e formaggio***

***- ricetta brasiliana-***

***Ingredienti***

* 750 ml di latte
* 150 gr di farina
* 100 gr di margarina.
* 4 uova
* q.b di sale, pepe e noce moscate

***Ingredienti per farcire***

* 200 gr di prosciutto cotto affettato
* 200 gr formaggio affettato
* Q.b parmigiano grattugiato e panna di cucina.

**Preparazione.**

**Portare a ebollizione 500 ml di latte; il resto 250 ml unitelo alla farina, e versate sul latte caldo prima di portare a ebollizione. Cucinare per cinque minuti, condire con un po’ di sale, noce moscata, unite i tuorli, uno a uno, senza aggiungere un altro se non dopo che si sia perfettamente sciolto il precedente. Unite la margarina, e lasciate raffreddare un poco. Montate a neve gli albumi, e unite a la preparazione tiepida, mescolando molto soavemente. Cuocere in forno su una teglia imburrata e infarinata.**

**Farcire con la panna condita, il prosciutto, il formaggio, coprire ancora con la panna, e dopo aver formato il rotolo, riportare in forno per far sciogliere il formaggio e dorare il rotolo. Si può servire sia caldo che freddo.**