



## Rotolini di Roastbeef con asparagi e maionese

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 16 asparagi verdi
- 16 fette di Roastbeef
- q.b. maionese
- 4 mazzetto di erba cipollina

### Preparazione

1. Privare gli asparagi della parte finale più dura, lavarli e cuocerli al vapore per 5-7 minuti finché saranno teneri, ma ancora al dente.
2. Cuocerli al vapore per un minuto anche 2/3 dei fili di erba cipollina e tenerli da parte.
3. Tagliuzzare molto finemente gli altri fili di erba cipollina e mescolarli con la maionese.
4. Allineare le fette di roastbeef su un tagliere e spalmare con un velo di maionese.
5. Appoggiare un asparago sul bordo di ogni fetta e avvolgerlo nella fetta di roastbeef.
6. Legare ogni rotolino con un filo di erba cipollina cotta al vapore e allinearli su un tagliere o su un vassoio di portata.
7. Servire subito o refrigerare fino al momento di servire.