



Le nostre ricette



Involtini di Bresaola alla ricotta

tempo di preparazione: ⌚ 15'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Dosi per 2 persone:
bresaola, 120 gr.;
ricotta, 120 gr.;
rucola, q.b.;
olio extravergine d'oliva, q.b.;
sale, q.b.



preparazione:

Acquistate la bresaola oppure tagliatela a fettine sottili.
Lavorate in una terrina la ricotta.
Ricavatene una crema. Stendetene una parte su ogni fetta di bresaola. Aggiungeteci della rucola già pulita.
Condite con un filo d'olio.
Insaporite con un pizzico di sale. Avvolgete le fettine formando degli involtini.
Servite con crostini di pane.