

ANTIPASTI E SNACK

Bresaola ripiena

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

BRESAOLA 120 gr
RICOTTA DI BUFALA oppure di pecora o di
mucca - 150 gr
CIPOLLOTTI 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PAPRIKA DOLCE ½ cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Tritate finemente la cipolla ed il prezzemolo.

Lavorate la ricotta fino a quando risulterà cremosa, quindi unite il prezzemolo e la cipolla, la paprica, un pizzico di sale ed amalgamate bene gli ingredienti.



2 Aprite le fette di bresaola su di un piatto, distribuite il composto sulle fette e arrotolate

ogni fetta.



- 3 Disponete i cannoli su di un piatto di portata accompagnando con fette di pane abbrustolito ed insaporito con uno spicchio di aglio e un filo di olio.