

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di bresaola ripieni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 panetti di philadelphia

50 g di olive verdi

5 foglie di rucola

8 fette di bresaola.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente le olive e la rucola, in una ciotola mettete il philadelphia e mescolate bene per ammorbidire il formaggio.



2 Aggiungete le olive e la rucola al formaggio e mescolare.



3 Sopra ogni fetta di bresaola mettete un cucchiaino di ripieno.



4 Sollevate i bordi della bresaola schiacciando leggermente sul ripieno.



5 Servite freddi.

