

ANTIPASTI E SNACK

# Involtini di Bresaola e Caprino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

100 g di bresaola di manzo punta d'anca

1 caprino fresco

pepe

olio extra vergine di oliva

basilico oppure erba cipollina oppure un

mazzetto misto di erbe fresche.

## PREPARAZIONE



- 2 In una tazza mettere circa due cucchiai d'olio, il caprino, il pepe e le erbe tagliate a pezzettini.



- 3 Con una forchetta amalgamare il tutto e lavorare fino ad ottenere una crema.



4 Prendere una fetta di bresaola e mettere un po' di crema di caprino al centro e arrotolare.

