

ANTIPASTI E SNACK

Roll salati bresaola e pistacchio

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 60 MIN DI RIPOSO



Quante volte ti sei trovata all'ultimo minuto con ospiti inattesi, cercando disperatamente un'idea veloce che non richieda l'uso dei fornelli? La soluzione per salvare la cena è preparare i **roll salati bresaola e pistacchio**, un antipasto freddo che si realizza in un batter d'occhio. Questa preparazione unisce in modo perfetto la sapidità del salume alla croccantezza della frutta secca, creando un contrasto irresistibile. Se ami questo genere di abbinamenti, potresti accompagnarli con una fantastica [crostata salata bresaola e rucola](#) o con dei deliziosi e scenografici [cestini bresaola](#).

Per arricchire un buffet estivo, un'alternativa fresca

è sicuramente il [rotolo mozzarella prosciutto rucola](#). Se vuoi restare sui sapori protagonisti di questa ricetta, porta in tavola anche gli [involtini di bresaola e caprino](#) e il raffinato [carpaccio di bresaola e fichi](#). Infine, per sfruttare la granella rimasta, il [salmone in crosta di pistacchi](#) rappresenta un vero capolavoro.

INGREDIENTI PER I ROLL SALATI

BRESAOLA E PISTACCHIO

BRESAOLA 150 gr

FORMAGGIO SPALMABILE (tipo Philadelphia o robiola) - 200 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 50 gr

PEPE NERO opzionale -

PREPARA I ROLL SALATI BRESAOLA E PISTACCHIO

1 **Stendi** un foglio ampio di pellicola trasparente direttamente sul tuo tagliere.

Disponi le fette di bresaola sulla pellicola, sovrapponendole leggermente l'una all'altra per creare un rettangolo uniforme, compatto e senza spazi vuoti.

Lavora brevemente il formaggio spalmabile in una ciotolina con un pizzico di pepe nero per renderlo più morbido e facile da stendere.

2 **Spalma** delicatamente la crema di formaggio su tutta la superficie del rettangolo di bresaola, avendo cura di lasciare circa un centimetro libero lungo i bordi per non far fuoriuscire il ripieno.

Distribuisci in modo omogeneo la granella di pistacchio sopra lo strato di formaggio.

Arrotola il rettangolo partendo dal lato più lungo, aiutandoti con la pellicola sottostante per accompagnare il movimento e stringere bene il cilindro senza sfaldarlo.

3 **Avvolgi** saldamente il rotolo nella pellicola, chiudi le estremità a caramella arrotolandole su se stesse e riponi in frigorifero per almeno un'ora, in modo che si compatti perfettamente.

Estrai dal frigo, rimuovi la pellicola con delicatezza e taglia il rotolo a fette spesse circa 2 centimetri utilizzando un coltello ben affilato. Servi i tuoi roll salati immediatamente o conservali al fresco fino al momento di portarli in tavola.

IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio: Sostituisci il formaggio cremoso con una robiola o uno spalmabile vegetale o delattosato.

Light: Utilizza un formaggio spalmabile proteico o dello yogurt greco ben colato per abbattere le calorie mantenendo la cremosità.

Idea WOW: Aggiungi qualche goccia di miele di acacia o un filo di glassa all'aceto balsamico direttamente sul formaggio prima di arrotolare, per un contrasto agrodolce indimenticabile.

Vegetariana: Sostituisci il salume con delle fette di zucchine grigliate tagliate a nastro e asciugate alla perfezione.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Lascia riposare il cilindro in frigorifero per almeno un'ora (o 20 minuti in freezer) prima di affettarlo: otterrai un taglio netto e fette impeccabili.

Lo sfizio in più: Grattugia un po' di scorza di limone non trattato all'interno della crema di formaggio per una spinta aromatica freschissima.

L'idea per i bambini: Usa un formaggio dolce ed elimina la granella se non amata, sostituendola con dei cubetti di prosciutto cotto nascosti nel ripieno.

Idea antispreco: Le estremità irregolari del rotolo, spesso scartate per motivi estetici, sono fantastiche se frullate con un cucchiaino di ricotta per creare una mousse saporita da spalmare su dei crostini caldi.

CONSERVAZIONE

Il piatto si conserva in frigorifero per un massimo di 2 giorni. È fondamentale custodirlo all'interno di un contenitore a chiusura ermetica per evitare che la carne si secchi e che il formaggio assorba gli odori del frigo. La congelazione è sconsigliata.