

ANTIPASTI E SNACK

# Bresaola ripiena

di: *Cookaround*

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.