

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di Bresaola Ripieni: L'Antipasto Fresco e Veloce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:
[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Oggi vediamo come trasformare il classico affettato del banco frigo in un capolavoro da bistrot in soli 15 minuti. I **cestini di bresaola ripieni** sono la risposta definitiva per stupire i tuoi ospiti con un tocco di pura classe e pochissimo sforzo.

Dimentica le solite presentazioni piatte. Cuocendo questi **cestini di bresaola al forno**, otterrai una cialda sapida e scrocchiarella che accoglie alla perfezione ripieni morbidi, creando una vera e propria dipendenza.

Un po' come accade per i classici [involtini di bresaola e caprino](#)

, il contrasto tra la carne salata e il formaggio fresco è un trionfo, reso ancora più intrigante dalla nota tostata delle nocciole croccanti.

Per la farcitura abbiamo scelto una golosa **mousse di robiola per finger food**, lavorata semplicemente con un filo d'olio. Se ami variare, lasciati ispirare anche da queste [mousse salate per antipasti](#) perfette per impreziosire ogni buffet.

Questo elegante **antipasto bresaola e robiola** è l'asso nella manica che salva una cena all'ultimo minuto. È bellissimo da portare in tavola, magari affiancato a un delicato [carpaccio di bresaola e fichi](#) o a freschissimi [bocconcini di cetriolo e robiola](#).

Prepara il tuo stampo da muffin, accendi il forno e preparati a sfornare un vassoio di **cestini di bresaola croccante**: preparane qualcuno in più, perché uno tira l'altro e spariranno in un baleno!

INGREDIENTI PER FARE I CESTINI DI BRESAOLA RIPIENI

BRESAOLA 12 fette

ROBIOLA 300 gr

NOCCIOLE TOSTATE 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

PEPE NERO Opzionale -

ERBA CIPOLLINA Opzionale -

COME CUCINARE GLI INVOLTINI DI BRESAOLA RIPIENI

1 Preriscalda il forno a **180°C** in modalità statica.

Prendi uno **stampo da mini-muffin** e fodera delicatamente ciascuna cavità con una fetta di bresaola, modellandola con le dita per darle la **forma di una coppetta**.

Inforna e **cuoci per circa 5 minuti**, tenendo d'occhio il forno per evitare che si bruci.

La bresaola dovrà diventare ben visibilmente **croccante come una chip**.

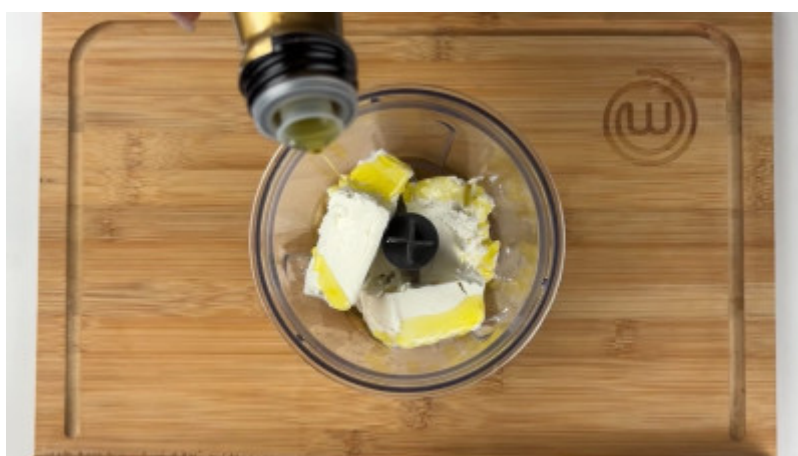
Sforna i cestini e lasciali raffreddare completamente all'interno dello stampo.

In questo modo manterranno perfettamente la loro forma e la giusta croccantezza.



2 Per la mousse, versa nel mixer la robiola insieme a un filo di **olio extravergine d'oliva**.

Frulla a impulsi fino a ottenere una **crema liscia, vellutata** e leggermente montata.





3 Sul tagliere, **trita grossolanamente al coltello** le nocciole tostate.

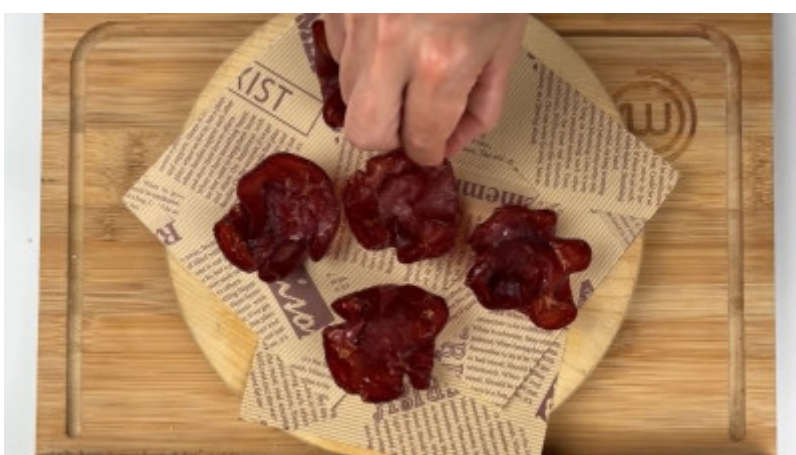
Mantieni una **consistenza rustica** per regalare una piacevole nota croccante al morso.



4 Estrai delicatamente dallo stampo i **cestini ormai freddi** e riempi con la mousse di robiola.

Puoi aiutarti con un semplice cucchiaino oppure usare una **sac-à-poche** per un risultato elegante da vero chef.

Guarnisci la superficie con la **granella di nocciole tostate** e completa, a piacere, con un pizzico di pepe nero ed erba cipollina.





5 **Servili subito** per apprezzare al massimo il contrasto tra la bresaola croccante e la crema soffice!



CONSERVAZIONE

Puoi conservare i **cestini di bresaola già farciti** in frigorifero per un massimo di **3-4 ore**, riposti all'interno di un contenitore ermetico.

Ti consiglio però di **farcirli solo poco prima di servirli**: l'umidità del formaggio tende ad ammorbidire la bresaola, facendole perdere la sua irresistibile croccantezza.

Se vuoi organizzarti in anticipo, puoi **cuocere i cestini il giorno prima** e conservarli a temperatura ambiente in un contenitore di latta ben chiuso.

La **mousse di robiola** si conserva in frigorifero per **2 giorni**, all'interno di un contenitore ermetico o direttamente nella sac-à-poche pronta all'uso.

È **sconsigliata la congelazione**, poiché altererebbe sia la consistenza del formaggio che la struttura croccante della bresaola.

CONSIGLI E VARIANTI DELLA RICETTA

I consigli dello chef per un risultato perfetto

Per ottenere dei cestini integri, chiedi al banco taglio della **bresaola affettata sottile ma non trasparente**. Fette troppo spesse farebbero fatica a piegarsi nello stampo, mentre fette troppo sottili rischierebbero di rompersi.

Monitora con attenzione la cottura in forno: la bresaola è un salume molto magro e **tende a disidratarsi rapidamente**. Tra i 4 e i 6 minuti otterrai la croccantezza ideale senza rischiare di bruciarla.

Varianti e sostituzioni sfiziose

Puoi personalizzare la farcitura e la base in base ai tuoi gusti o a quello che hai in frigo:

Caprino ed erbe fresche: sostituisci la robiola con un caprino fresco lavorato con un filo d'olio, timo e maggiorana per una nota più decisa e acidula.

Ricotta e noci: usa una ricotta ben scolata e setacciata per una crema delicata, abbinandola a noci tritate al posto delle nocciole.

Granella di pistacchio: varia il topping utilizzandola al posto delle nocciole per regalare un colore e un profumo irresistibili.

Versione con speck o crudo: puoi preparare la stessa ricetta usando fette di speck o prosciutto crudo, riducendo il tempo di cottura a 3-4 minuti.