



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Rosette di bresaola

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Fette di bresaola n. 40
Caprino fresco gr. 250
Pinoli gr. 50
Rucola q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio di oliva e.v.

PROCEDIMENTO

Riunire in una ciotola i caprini, la rucola tritata, i pinoli tritati, l'olio e.v., il sale e il pepe.

Con l'aiuto di un cucchiaino amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere una massa omogenea.

Stendere le fette di bresaola, disporre al centro di ognuna mezzo cucchiaino di impasto, arricciare i bordi della bresaola ottenendo così delle rosette.

Disporre le rosette su ogni piatto e guarnire a piacere.