



Cornucopie Estive

Ingredienti

8 fette di arrosto di tacchino (in salumeria)

300 g di pomodorini maturi

1 mazzetto di rucola

scaglie di parmigiano

olio

sale

aceto balsamico

Antipasto gustato in un rinomato ristorante umbro, da anni, in estate, queste cornucopie non mancano sulla mia tavola. Molto buone anche con un roast-beef al posto del tacchino.

Tagliare a filettini i pomodori, grossolanamente la rucola; condire con olio, sale e aceto balsamico, cospargere di scaglie di grana. Mettere le fette di arrosto su un piatto da portata e cospargerle con il preparato. Arrotolarle a mo' di cornucopia (cornetto) e servire fresche.