



Fiori di Bresaola ripieni su letto di Rucola

Ingredienti

16 fettine di bresaola

100 g di formaggio caprino

125 g di ricotta

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato

1 mazzetto di erba cipollina

rucola

Ricettina veloce, ma gustosa. Questi fiori di bresaola sono ideali come antipasto, ma anche come secondo veloce e leggero.

Disporre sul vassoio la rucola (che può essere anche precedentemente condita con poco sale e olio).

Tritare l'erba cipollina e mescolare in una ciotola insieme con la ricotta, il parmigiano e il caprino.

Piegare in due la fettina di bresaola e formare il "fiore" che adagerete sul letto di rucola. Riempire una siringa per dolci con il composto di formaggi ed erba cipollina e riempire tutti i "fiori".

Lasciare in frigorifero fino al momento di servire.