Involtini di bresaola

scritto da Mirko Achermann | 12 Giugno 2022

Ingredienti:

- 4 fette di bresaola
- 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- 1 limone
- 200 gr di crescenza
- 1 mazzetto di rucola
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Lavate la rucola e tritatela piuttosto finemente.

Mettete la crescenza, o un altro formaggio molle, in una ciotola, unite la rucola, regolate di sale, pepate e mescolate bene.

Preparate una salsina con l’olio e il succo del limone e condite le fette di bresaola.

Avvolgete ogni fetta intorno a due cucchiai di formaggio condito, pepate a piacere e servite.