

Involtini di bresaola con stracchino



Siete tornati tardi da lavoro e non avete voglia di cucinare? Se avete in frigo delle fettine di bresaola e dello stracchino, con un po' di fantasia potete preparare un secondo leggero o un antipasto sfizioso.

Ingredienti per 2 persone

12 fettine di bresaola sottili

12 cucchiaini di stracchino

erba cipollina

Adagiare le fettine di bresaola su un tagliere e riempire ciascuna fettina con un cucchiaino di stracchino. Arrotolare per formare un involtino.

Con un po' di pazienza potete legare ogni involtino con un filo di erba cipollina facendo attenzione a non spezzarlo quando fate il nodino.

Se non avete lo stracchino potete utilizzare un altro formaggio spalmabile o della ricotta.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)

