

INVOLTINI DI BRESAOLA ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di bresaola,
- 200 g di ricotta,
- rucola,
- 2 gocce di olio d'oliva,
- 1 pizzico di sale.

Chiedete di tagliare la bresaola a fettine sottili.

In una ciotola lavorate a crema la ricotta e mettetene un cucchiaino su ogni fettina, cospargete con rucola sminuzzata, insaporite con due gocce d'olio e un pizzico di sale.

Arrotolate formando degli involtini e tenete al fresco.

Serviteli con pane appena tostato.