



Bresaola in crosta



Ingredienti: per 6 persone

n° 12	Fette di bresaola
80 g	Ricotta
n° 1	Cucchiaino di olio d'oliva
n° 1	Cipollina
q.b.	Prezzemolo
n° 1	Cucchiaino di rafano grattato
n° 1	Bicchierino di panna
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Tritare il prezzemolo, la cipollina e mescolarli con la ricotta schiacciata, sale e pepe.
2. Spalmare 6 fette di bresaola con questo composto, arrotolare a cannolo e mettere in un vassoio.
3. Montare la panna, salare, unire il rafano e spalmare questo composto sulla bresaola rimasta; avvolgere a cannolo e mettere nel vassoio e servire.