

INVOLTINI DI BRESAOLA

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

- 50 grammi di Bresaola tagliata a fette
- 100 grammi di FORMAGGIO Philaderfia
- Olio extravergine di oliva
- Pepe
- Erba cipollina

Preparazione

- Tritate finemente qualche filo di erba cipollina
- In una ciotola amalgamate il formaggio con il pepe, l'erba cipollina e un filo di olio
- Disponete le fette di bresaola sopra il piano di lavoro, mettendo sopra ognuna un poco di formaggio
- Arrotolate ogni fetta di bresaola in modo da formare un involtino, decoratela legandola con un filo di erba cipollina



[Stampa ricetta](#)

[Alici al Limone](#) / [Alici Alla Marinara](#) / [Involtini di Bresaola](#) / [Bruschette al Salmone](#) / [Cardi Fritti](#) / [Bastoncini di Casera](#) / [Olive Verdi in Agrodolce](#) / [Ricottine al Forno](#) / [Risette al Miele](#) / [Tomini Saporiti](#)

[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)