

Involtini di bresaola alle erbe aromatiche



Ingredienti

- 12 fette bresaola
- 200g formaggio spalmabile
- 1 cucchiaino erbe aromatiche con Ricetta di Provenza CANNAMELA
- 125g valeriana
- 80g carote
- 100g ravanelli
- 2 cucchiai olio extravergine d'oliva
- steli erba cipollina
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
262.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Porre in una ciotola il formaggio spalmabile e profumarlo con le **erbe aromatiche con Ricetta di Provenza CANNAMELA**. Mescolare bene.
- 2** Stendere le fette di bresaola sul piano di lavoro e farcirle con il formaggio.
- 3** Arrotolare delicatamente le fettine sino a formare degli involtini.
- 4** Legarli con steli di erba cipollina.
- 5** Tagliare a spicchi i ravanelli, a listarelle le carote, poi unire le verdure alla valeriana e condire con l'olio regolando di sale.
- 6** Servire gli involtini con l'insalata mista.