



Cornetti di Bresaola



Ingredienti (Pax 10):

Bresaola Gr 600;
Formaggio Caprino Gr 600;
Rucola Gr 500;
Grana Padano Gr 300;
Limoni Gr 400;
Olio ex. di Oliva MI 200;
Prezzemolo Gr 100;
Salvia Gr 50;
Pepe Q.b.
Origano Q.b.



Procedimento:

Per la farcia

Usare il caprino aromatizzato con la salvia e il pepe nero. Tagliare la bresaola a fette sottili e arrotolarle dando la forma di cornetti da farcire, poi, con il caprino utilizzando una sacca da pasticceria .

A parte preparare una salsa citronette con il succo dei limoni e la loro buccia grattugiata, l'origano, il prezzemolo tritato e l'olio extravergine di oliva. Sistemare il piatto cominciando da un letto di rucola su cui si adageranno i cornetti e si completerà con il grana a scaglie e la salsa citronette. Si potrà guarnire con dei crostini di pane.