

Coni di bresaola

I coni di bresaola al formaggio, formano un delizioso antipasto o un fresco secondo piatto. Preparati con fette di bresaola ripiene di morbido formaggio fresco, pepe ed erba cipollina, sono facili e veloci da realizzare: preparateli in anticipo e, al momento di gustarli, adagiateli sopra un letto di rucola o insalata altra insalata.



Ingredienti:

Bresaola 8 fette compatte
Erba cipollina tritata 2 cucchiari
Pepe bianco macinato a piacere
Philadelphia (o altro formaggio cremoso) 400 gr

...per guarnire

Rucola (o altra insalata) q.b.

Preparazione:



In una ciotola mescolate il formaggio con l'erba cipollina tritata e il pepe macinato, ed eventualmente aggiustate di sale. Riempite con il composto di formaggio una tasca da pasticciere munita di bocchetta larga e ponete nel centro delle fette di bresaola un po' di crema di formaggio; piegate le fette di bresaola intorno al formaggio in modo da ottenere dei coni ripieni che adagerete su di un piatto nel quale avrete sistemato un letto di rucola o dell'altra insalata di vostro gradimento.

Consiglio:

Eventualmente, potete preparare questi coni ripieni di formaggio anche con altri affettati di vostro gusto: l'importante è che le fette siano ben compatte.