

FAGOTTINI DI BRESAOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fette di bresaola (fette sottili),
- 150 g di formaggio robiola (o altro formaggio cremoso),
- 5 cetriolini sott'aceto,
- 1 cucchiaino di ketchup,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 12 steli di erba cipollina,
- sale.

Tritate molto fini i cetriolini e le cipolline sott'aceto.

Mettete la robiola o un altro formaggio di vostro gusto in una ciotola, aggiungete il ketchup e l'olio e amalgamate gli ingredienti mescolando con cura.

Insaporite con un pizzico di sale e incorporate i sottaceti.

Stendete su un tagliere le fettine di bresaola, distribuite un po' di composto al centro di ogni fettina e richiudete queste ultime formando dei fagottini.

Legateli con l'erba cipollina, disponeteli su un piatto da portata e servite.