

INVOLTINI DI BRESAOLA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di fiorello locatelli,
- 100g. di gorgonzola piccante,
- 200g. di bresaola,
- un bel sedano bianco,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Tritate il cuore del sedano insieme alle foglioline più tenere; tagliate a rondelle 4-5 gambi. Mescolate il fiorello con il gorgonzola e con il cuore del sedano tritato (comprese le foglioline più tenere). Distribuite questo composto al centro di ogni fetta di bresaola, poi avvolgete le fette ottenendo tanti involtini. Sistemateli su un piatto da porzione, mettete tutt'intorno il sedano e conditelo con olio sale e pepe appena macinato. (A piacere potrete legare gli involtini con un filo di erba cipollina.)