

CONI DI BRESAOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 120 g di bresaola a fette
- 4 zucchine piccole fresche
- 350 g di formaggio stracchino
- 4 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- sale
- pepe
- poca noce moscata

Spuntate le zucchine, lavatele con molta cura, asciugatele con fogli di carta assorbente, tagliatele a fiammifero e raccoglietele in una ciotola capiente.

Nel frattempo, sminuzzate i cetriolini ed incorporateli al formaggio mescolando.

Aggiungete la salsa Worcester, poco sale, il pepe, la noce moscata e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dopodiché, versate le zucchine, mescolate ancora per poco e ponete il tutto in frigorifero per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo, versate il ripieno ottenuto sulle fette di bresaola e una alla volta avvolgetele a forma di cono. Disponete i coni ormai pronti, su un piatto piano da portata, sistemandoli a raggiera e teneteli in fresco, fino al momento di servire.

Suggerimento: sono l'ideale per un ricco antipasto, soprattutto per le calde giornate estive.