

Involtini di bresaola gorgonzola e noci

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **170Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 15 g di noci sgucciate
- 50 g di Gorgonzola dolce e cremoso
- 50 g di robiola
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- 100 g di bresaola

PREPARAZIONE

- Mettere nel mixer le noci ed azionarlo per tritarle grossolanamente.
- Aggiungere il gorgonzola e la robiola a pezzettini e frullare fino ad ottenere una crema.
- Preparare in una ciotolina l'olio, da mescolare con una macinata di pepe.
- Prendere una fetta di bresaola, con un pennello ungerla dell'emulsione preparata, mettere un mucchietto di crema di formaggio ed arrotolarla in modo da formare un involtino.
- Procedere allo stesso modo con le altre fette fino ad esaurimento degli ingredienti.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Quando si va ad acquistare l'affettato, premurarsi di ottenere delle fette intere di spessore non troppo fine.

Per ottenere una crema di formaggio della giusta consistenza e ben amalgamata utilizzare i formaggi a temperatura ambiente. Avere pertanto l'accortezza di tirarli fuori dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

Gli involtini di bresaola gorgonzola e noci possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero fino al momento di gustarli. Coprirli accuratamente con pellicola da cucina, ma ricordarsi di portarli a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di mangiarli.

Si possono così conservare un giorno.