

Involtini di bresaola all'aceto balsamico

Gli **involtini di bresaola all'aceto balsamico** sono un semplicissimo antipasto di fettine di bresaola farcite con foglioline di rucola, scaglie di Parmigiano e aceto balsamico, che vengono poi arrotolate e fermate con uno stecchino.

Gli **involtini di bresaola all'aceto balsamico** vengono bene con fettine di bresaola non troppo sottili, dalla forma compatta, che quando si arrotolano non si rompono. Per un effetto decorativo utilizzare degli stuzzicadenti con il fondo lavorato.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **80Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 60 g di rucola
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di succo di limone
- Pepe nero macinato al momento
- 30 g di Parmigiano Reggiano
- 300 g di bresaola

PREPARAZIONE

- Lavare la rucola, togliere la parte dura dei gambi, lavarla ed asciugarla tamponandola con uno strofinaccio pulito, oppure utilizzando l'apposita centrifuga da insalata.
- Preparare in una ciotolina un'emulsione con le dosi indicate di olio, succo di limone ed una macinata di pepe.
- Ridurre il Parmigiano a scaglie.
- Prendere una fetta di bresaola, con un pennello ungerla con l'emulsione preparata, cospargere con qualche foglia di rucola, qualche scaglia di Parmigiano Reggiano ed alcune gocce di aceto balsamico.
- Arrotolare la fetta in modo da formare un involtino e fermarla con uno stuzzicadenti.
- 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

Gli involtini di bresaola all'aceto balsamico 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.