

INVOLTINI DI BRESAOLA DI CHIARA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- pepe nero
- cuore di palma
- bresaola (200gr)
- succo di limone (2ml)
- funghi freschi (150gr)

Come si prepara

Mondare e affettare sottilmente i funghi.

Affettare i cuori di palma.

Mettere i funghi e il cuore di palma in una ciotola.

Condire con olio, succo di limone, sale e pepe e mescolare tutto accuratamente.

Mettere un poco di composto sopra ad ogni fetta di bresaola.

Arrotolare ogni singola fetta formando degli involtini.

Servire allineando su un piatto da portata.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

leggera, light, dietetica, ricetta utente, ricette utenti, Involentini di bresaola, ipocalorica, brasaola



