



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bresaola con caprino



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, piatto da portata**

Ingredienti

- 200 gr di Bresaola della Valtellina
- 200 gr di caprino fresco
- Aaglio
- Prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Bresaola con caprino

Passo 1.

Impastate il caprino con una forchetta, quindi unitevi due spicchi d'aglio e prezzemolo tritati, olio, sale e pepe.

Passo 2.

Mettete un po' di composto sopra ogni fetta di bresaola ed arrotolatele.

Passo 3.

Condite con altro olio e pepe sul piatto di portata.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.1 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)