



Saccottini de bresaola

Ingédients

- 16 tranches fines de Bresaola
- 400 g de ricotta
- 140 g de roquette
- 140 g de fraises
- 1 c. à soupe de crème balsamique
- Noix de muscade
- Brins de ciboulette
- Sel, poivre

Préparation

- Ciseler la roquette et la travailler avec la ricotta pour obtenir une pâte homogène.
- Ajouter la crème balsamique, du sel, du poivre, de la noix de muscade.
- Ajouter les fraises coupées en petits morceaux.
- Laisser reposer cette préparation au réfrigérateur pendant une demi-heure.
- Au centre des tranches de bresaola, placer une cuillère à café de préparation.
- Former des petits sacs liés à l'aide de brins de ciboulette.
- Réserver au frais jusqu'au service.