



Involtini de bresaola

Ingrédients

- 12 fines tranches de bresaola
- 150 g de fromage frais (mozzarella, ricotta, crème de parmesan)
- 80 g de roquette
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- Sel, poivre

Préparation

- Laver et essorer la roquette.
- Sur chaque tranche de bresaola, étaler le fromage et ajouter 2 feuilles de roquette.
- Saler, poivrer.
- Enrouler les tranches et les maintenir avec un pic en bois.
- Assaisonner d'huile d'olive et de jus de citron.