

Involtini di bresaola alle erbe aromatiche



Ingredienti

- 12 fette bresaola
- 200 g formaggio spalmabile
- 125 g valeriana
- 80 g carote
- 100 g ravanelli
- 1 cucchiaino erbe aromatiche con Ricetta di Provenza
- 2 cucchiai Olio Cuore
- steli erba cipollina
- qb sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 262.50 Kcal**
- **Grassi: 21.75 g**

Preparazione

- Porre in una ciotola il formaggio spalmabile e profumarlo con le erbe aromatiche con Ricetta di Provenza. Mescolare bene.



- Stendere le fette di bresaola sul piano di lavoro e farcirle con il formaggio.



- Arrotolare delicatamente le fettine sino a formare degli involtini.



- Legarli con steli di erba cipollina.



- Tagliare a spicchi i ravanelli, a listarelle le carote, poi unire le verdure alla valeriana e condire con l'olio di mais regolando di sale.
- Servire gli involtini con l'insalata mista.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico