

Coni di bresaola e formaggio

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min

Dosi per: 4 persone

Costo: Medio

Difficoltà: Molto Bassa

I coni di bresaola al formaggio, formano un delizioso antipasto o un fresco secondo piatto.

Preparati con fette di bresaola ripiene di morbido formaggio fresco, pepe ed erba cipollina, sono facili e veloci da realizzare: preparateli in anticipo e, al momento di gustarli, adagiateli sopra un letto di rucola o insalata altra insalata.



Ingredienti

» Bresaola 8 fette compatte	» Erba cipollina tritata 2 cucchiari	» Pepe bianco macinato a piacere	» Philadelphia (o altro formaggio cremoso) 400 gr
--	---	---	--

...per guarnire

[» Rucola](#)
(o altra insalata) q.b.

Preparazione



In una ciotola mescolate il formaggio con l'erba cipollina tritata e il pepe macinato, ed eventualmente aggiustate di sale. Riempite con il composto di formaggio una tasca da pasticciere munita di bocchetta larga e ponete nel centro delle fette di bresaola un po' di crema di formaggio; piegate le fette di bresaola intorno al formaggio in modo da ottenere dei coni ripieni che adagerete su di un piatto nel quale avrete sistemato un letto di rucola o dell'altra insalata di vostro gradimento.

Consiglio

Eventualmente, potete preparare questi coni ripieni di formaggio anche con **altri affettati** di vostro gusto: l'importante è che le fette siano ben compatte.

