

# *Involtini di Bresaola della Valtellina*

## INGREDIENTI

12 fette di Bresaola della Valtellina  
150 grammi di caprino  
scalogno, erba cipollina, prezzemolo,  
basilico, paprica, pepe

- ◆ Frullare il caprino ed aromatizzarlo con il trito di erbe precedentemente preparato.
- ◆ Spalmare il composto sulle fettine di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.
- ◆ Guarnire con un sottaceto o un'oliva secondo il proprio gusto.

**Variante:** in luogo del caprino si può utilizzare la ricotta.

