

GIRANDOLE DI FRITTATA, BRESAOLA E CAPRINI



INGREDIENTI

bresaola, circa g 100
3 uova
mezzo mazzetto di
rucola
burro
latte
sale
pepe

PREPARAZIONE

Battete in una ciotola le uova con 2 cucchiaini di latte, un pizzico di sale e uno di pepe.

Scaldate una padella di ferro oppure antiaderente per le frittate, del diametro di cm 22.

Scioglietevi una noce di burro e cuocete le uova così preparate in due volte, rigirandole e ricavandone altrettante frittate.

Stendetele su un tagliere, quindi spalmate su ognuna metà del formaggio.

Suddividetevi la rucola, tenendone da parte qualche foglia e coprite il tutto con le fette di bresaola.

Arrotolate le due frittatine ben strette sul loro ripieno.

Tagliatele a piccoli tranci (girandole) che disporrete su un piatto da portata e guarnirete con le foglie di rucola tenute da parte.

BUON APPETITO

