

Bresaola con caprino

La **bresaola con caprino** è una ricetta leggera composta da caprino che viene sminuzzato con aglio e prezzemolo prima di essere distribuito sulle fette di bresaola e servendo il tutto con la rucola. Ecco come procedere.



INGREDIENTI

- 8 fettine **Bresaola**
- 200 g **Caprini**
- 1 ciuffo **Prezzemolo tritato**
- 1/2 spicchio **Aglio**
- 1 pizzico **Origano secco**
- 2 cucchiaini **Olio**
- 1 mazzetto **Rucola**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Tritate finemente l'aglio ed il prezzemolo lavato ed asciugato.



Sminuzzate in una ciotola i caprini con una forchetta, aggiungete olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe ed origano.



Stendete il composto sulle fette di bresaola. Arrotolatele e formate degli involtini. Servite con la rucola lavata.