

Cannoli di Bresaola con salsa al peperone

Ingredienti (x4 persone)

- 20 fette di bresaola non troppo sottili
- 20 asparagi
- 5 zucchine giovani
- 200g ricotta fresca
- Basilico
- sale/pepe
- limone

Per la Salsa

- 1 peperone giallo piccolo
- 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva



Esecuzione

Lavate e pulite le verdure. Tagliate a metà il peperone e cuocetelo in forno per 20 minuti a 220°C. Sbollentate gli asparagi in acqua salata per 5 minuti. Attettate le zucchine dal lato lungo e grigliatele. Profumate le verdure con basilico tritato, sale, pepe un filo d'olio e una goccia di succo di limone. Frullate il peperone spellato nel mixer con una foglia di basilico i 3 cucchiaini d'olio e un pizzico di sale, se necessario aggiungete un goccio d'acqua per fluidificare la salsa. Disponete su una fetta di bresaola un asparago, una striscia di zuccina e dei fiocchetti di ricotta e arrotolatela formando un cannolo. Procedete fino ad esaurimento degli ingredienti. Servite i cannoli di bresaola irrorati con la salsa al peperone. Ideali per un aperitivo o un antipasto.