



Involtini di bresaola agli Champignon - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - salumi - funghi

Facile - preparazione 20 min.

Pulite con cura 300g di champignon e tritateli grossolanamente. Raccoglieteli in una ciotola e conditeli con 2 cucchiaini di succo di limone, un pizzico di sale e di pepe e 2 cucchiaini di maionese. Unite 40g di capperi e mescolate bene in modo da amalgamare gli ingredienti. Prendete 200g di bresaola tagliata a fette e disponetevi al centro un paio di cucchiainate di farcitura per ognuna: arrotolatele in modo da formare dei piccoli coni; disponetele su un piatto da portata e guarnitele con foglioline di prezzemolo e spicchi di limone.

eCucinando.it