Ravioli di bresaola e formaggio con insalatina al pompelmo
 Inviato da Patty
Bresaola, formaggi teneri, insalatina al pompelmo in un mix veramente sfizioso

Ingredienti:
 - 150 gr. bresaola
 - 250 gr. philadelphia
 - 100 gr. robiola
 - 2 cucchiai parmigiano
- un ciuffo di prezzemolo
 - mezzo spicchio d'aglio
 - insalata verde
 - un pompelmo
 - sale
 - pepe
 - olio extra vergine d'oliva
 - succo di limone
Preparazione:In una terrina unire il philadelphia, la robiola, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo e l'aglio tritato,
amalgamare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Mettere un cucchiaio di crema all'interno di ogni fetta di
bresaola e ripiegarla tipo "raviolo"
Disporre i ravioli ottenuti intorno ad un vassoio. Tagliare a listarelle l'insalata. Ricavare dal pompelmi degli spicchi pelati
al vivo. Unire il pompelmo all'insalata e disporla al centro dei ravioli. Preparare un'emulsione con l'olio, il succo di limone,
sale, pepe e versarla sull'insalata e sui ravioli.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 07:02