

Brunch

Tortelli di bresaola e ricotta su valeriana

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
15 min.	4	Bassa



Ingredienti

- 200 g di bresaola
- 250 g di ricotta
- olio extravergine d'oliva
- 1 ciuffo di prezzemolo Naturizia
- 2 cucchiaini di pistacchi in granella
- 2 confezioni di valeriana Naturizia
- Scaglie di formaggio
- Sale e pepe q.b.



Preparazione

In una ciotola mettere la ricotta, unire il pepe, il sale, il prezzemolo tritato, i pistacchi in granella, un filo d'olio extravergine d'oliva e mescolare fino a ottenere un composto ben omogeneo. Trasferire il tutto in una sac à poche.

Distribuire un ciuffo di ripieno su ogni fetta di bresaola, chiudere a mezzaluna (bagnare con poca acqua per fare aderire le parti), piegare le due estremità sigillando bene formando i tortelli.

Disporre la valeriana nei piatti e adagiare sopra i tortelli di bresaola. Completare con un filo di olio extravergine, scaglie di formaggio, sale e pepe.

Note: a piacere, si può completare il condimento con aceto balsamico e scorza di limone.
