

Bouchées de Bresaola Fromage Frais, Ciboulette et Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BRESAOLA 12 tranches
- FROMAGE FRAIS 3 c à soupe
- CIBOULETTE
- PARMESAN EN COPEAUX
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Dans un bol, mélangez le fromage frais avec la ciboulette, sel et poivre.
- Déposez au centre de chaque tranche de bresaola, 1 petite c à café de fromage frais à la ciboulette.
- Ajoutez alors quelques copeaux de parmesan.
- Refermez la tranche de jambon en forme de petit baluchon et faites tenir avec un cure-dent.
- Servez frais.

