



## Involtini di bresaola, stracchino e confettura di fichi al tartufo



5 min.



Porzioni 4



Facile



### Ingredienti

- 8 fette bresaola
- 150 g stracchino
- q.b. confettura di fichi bio al tartufo Stefania Calugi
- 8 rametti prezzemolo o erba cipollina



### Di cosa parliamo

Oggi non voglio perdermi in chiacchiere! Vi presento subito la ricetta del giorno: **involtini di bresaola ripieni di stracchino e confettura di fichi al tartufo**.

Dovete sapere che io ho tre grandi passioni in cucina. La prima sarà un po' stupida, forse, ma io non posso assolutamente farne a meno: lo stracchino. C'è chi affoga la tristezza in un barattolo di Nutella. Ecco, io potrei finirmi a cucchiata una confezione di [Squaquerello Nonno Nanni](#). La seconda: i fichi. Purtroppo si possono mangiare per pochissimi giorni all'anno – e quei giorni per me sono fra i più belli. Per fortuna esiste la marmellata di fichi: quella del mio babbo è sublime e io ci faccio colazione tutte le mattine. Last but not least: il tartufo. Una passione un po' costosa ma ogni tanto, un tagliolino al tartufo bianco non me lo leva nessuno.

Gli involtini di bresaola racchiudono dentro di sé tutti e tre questi ingredienti. Al centro, una cucchiata di stracchino e una di **confettura biologica di fichi al tartufo** firmata Stefania Calugi. E se non sapete chi è, andate a leggere il [racconto della bellissima giornata](#) trascorsa nella sua azienda 😊

Se non siete amanti del tartufo potete utilizzare della semplice confettura di fichi.

Questi involtini di bresaola sono un antipasto super super facile e super super veloce, di quelli che si mettono in tavola in meno di cinque minuti ma vi fanno fare un figurone. Non c'è da accendere il forno, né da mettere sul fuoco una padella. L'ideale per questi giorni un po' più caldi.

Vi lascio alla lettura della ricetta. Io nel frattempo corro a spazzolarmi tutti. Buon appetito!

# Passaggi

**1** Disponete le fette di bresaola su un piatto. Al centro di ciascuna mettete una cucchiata di stracchino e mezzo cucchiaino di confettura di fichi bio al tartufo.

○

---

**2** Arrotolate la bresaola formando degli involtini e chiudete con un rametto di prezzemolo o di erba cipollina. Se preparate il piatto in anticipo, fate riposare in frigorifero.

○



---

**admin**