

# Bresaola della Valtellina "Santa"

Il modo più genuino e tradizionale di gustare la vera Bresaola della Valtellina

## INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili



◆ Disporre la Bresaola della Valtellina affettata finemente su un tagliere di legno.

Può essere accompagnata con riccioli di burro al ginepro\* e pane di segale.

*\*In un pestello tritare alcune bacche di ginepro, incorporare nel burro ammorbidito a temperatura ambiente e quindi porre in frigorifero per circa un'ora.*

