

Bresaola della Valtellina ai carciofi

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili
Il cuore di 4 carciofi
Formaggio Valtellina Casera stagionato
Olio tartufato

- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Tagliare i cuori di carciofo a fette sottili e distribuirli sulle fette di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Aggiungere il formaggio a scaglie.
- ◆ Condire con un filo di olio tartufato.

Variante: in luogo del Valtellina Casera si può utilizzare il grana.

