

# Stuzzichini di Bresaola della Valtellina

## INGREDIENTI

100 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili  
pancarrè  
cipolline e cetrioli sottaceto, olive nere,  
burro d'alpe



- ◆ Togliere la crosta al pancarrè e tagliare lungo la diagonale per ottenere dei triangoli.
- ◆ Tostarli leggermente.
- ◆ Cospargere con un sottile velo di burro d'alpe.
- ◆ Disporre una fettina di Bresaola della Valtellina avvolgendola morbidamente su se stessa.
- ◆ Fissare con uno stuzzicadenti e guarnire con un sottaceto o un'oliva secondo il proprio gusto.

**Variante:** in luogo del burro d'alpe si può utilizzare la maionese.

