

# Bresaola della Valtellina e mele

## INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della

Valtellina a fette

2 mele della Valtellina

100 grammi di marmellata di mirtilli

Burro



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina su un piatto di portata.
- ◆ Tagliare le mele a fettine sottili e passarle in padella con il burro e posarle sulla Bresaola della Valtellina.
- ◆ Guarnire con un cucchiaino di marmellata di mirtilli.

