

Tagliolini alla Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

400 grammi di tagliolini freschi

120 grammi di Bresaola della Valtellina tagliata a striscioline

80 grammi di insalata trevisana o rucola

Panna, burro, formaggio di grana



- ◆ Cuocere a parte i tagliolini.
- ◆ Nel frattempo tostare in una padella dai bordi alti l'insalata tagliata grossolanamente.
- ◆ Aggiungere le striscioline di Bresaola della Valtellina e la panna.
- ◆ Amalgamare con un mestolo di legno fino a raggiungere una buona densità e versare i tagliolini appena scolati.
- ◆ Servire con il formaggio di grana e, volendo, un pizzico di noce moscata.

