

Bresaola della Valtellina alla montanara

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili, timo e maggiorana, olio extravergine di oliva, succo di limone, pepe



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, qualche goccia di succo di limone e pepe a gradimento.
- ◆ Cospargere con timo e maggiorana.
- ◆ Lasciare macerare in frigorifero per una decina di minuti.

