

# *Carpaccio di Bresaola della Valtellina*

## INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della Valtellina in fette sottili  
Scaglie di formaggio stagionato (Bitto, grana, gruviera)  
Olio extravergine di oliva, succo di limone, salsa Worcester, pepe, rucola



- ◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.
- ◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, poco succo di limone e il pepe.
- ◆ Aggiungere alcune gocce di salsa Worcester.
- ◆ Cospargere abbondantemente con le scaglie di formaggio e guarnire con la rucola.
- ◆ Servire fresco.

