

# Bresaola della Valtellina ai funghi porcini

## INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della

Valtellina in fette sottili

Funghi porcini crudi

Olio extravergine di oliva, succo di  
limone, sedano, prezzemolo



◆ Disporre la Bresaola della Valtellina sui piatti di portata.

◆ Condire con l'olio extravergine di oliva, poco succo di limone, il prezzemolo tritato e il sedano tagliato a rondelle.

◆ Affettare sottilmente i funghi e disporli sulla Bresaola della Valtellina precedentemente condita.

**Variante:** in luogo dei funghi porcini si possono utilizzare gli Champignons.

