

Fagottini di Bresaola della Valtellina

INGREDIENTI

12 fette di Bresaola della Valtellina
100 grammi di sottaceti
Un cucchiaino di pasta d'acciughe
Un cucchiaio di capperi
Olio extravergine di oliva
erba cipollina



- ◆ Frullare la pasta di acciughe con i capperi e i sottaceti precedentemente scolati.
- ◆ Aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.
- ◆ Posizionare un cucchiaino del composto ottenuto al centro di ogni fettina di Bresaola della Valtellina.
- ◆ Chiudere dando la forma di caramella o di fagottino legato con l'erba cipollina.

