
QUADRIFOGLIO VALTELLINESE

Ingredienti:

- 16 Fette di bresaola affettata,
- 6 cl olio extra vergine d'oliva,
- 200 g Formaggio caprino,
- 1 limone, 200 g,
- insalata songino,
- 4 Noci,
- 2 Tuorli d'uovo,
- sale,
- pepe.

Spalmare le fette di bresaola con il caprino, ripiegarlo a forma di mezza luna, disporle sul piatto formando un quadrifoglio, mettere al centro l'insalata.

"Nel frattempo rassodare le uova".

Cospargere sopra l'insalata il tuorlo d'uovo sodo passato (setaccio o colino), infine condire con l'olio e qualche goccia di limone, sale e pepe.