

BRESAOLA AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 fette di bresaola molto sottili,
- limone,
- olio,
- pepe.

La bresaola è carne di manzo leggermente conciata, poco salata e molto stagionata.

E un prodotto tipico della Valtellina.

La sua preparazione classica è la seguente: adagiate la bresaola sul piatto di servizio, spruzzatela con molto limone muovendo il piatto in modo che il limone si distribuisca su tutta la carne.

Ora irroratela con abbondante olio e ripetete l'operazione precedente.

Spolverizzate con molto pepe.

Lasciate macerare almeno 15 minuti prima di servire.