

BRESAOLA AL PEPE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di bresaola
- olio d'oliva extra-vergine
- limone
- pepe

Stendete le fette di bresaola su un piatto da portata e conditele con un'emulsione di olio d'oliva, pepe e succo di limone ben sbattuti.

Lasciate macerare nella salsina per almeno mezz'ora prima di servire.

Decorate il piatto con fette di limone.