

ANTIPASTI E SNACK

Bresaola alla montanara

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

bresaola tagliata sottile
timo e maggiorana
abbondante succo di limone
olio extra vergine di oliva
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete le fette di bresaola nel grande piatto da portata, poi distribuitevi sopra il trito profumato di timo e maggiorana, irrorate con il succo di limone, spolverizzate il pepe appena macinato e bagnate con un filo d'olio. Lasciate marinare per circa mezz'ora, poi servite, accompagnandola con fette di pane nero, leggermente imburrate.