

ANTIPASTI E SNACK

## Bresaola condita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

BRESAOLA 400 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 40  
gr  
SUCCO DI LIMONE  
PEPE NERO

Bresaola condita: ottima come pranzo veloce!

### PREPARAZIONE

**1** Disporre le fette di bresaola su un piatto.

Condire con l'olio, i tuorli leggermente sbattuti e pepe macinato fresco.  
Lasciare riposare una decina di minuti e ultimare con il succo di limone. Servire accompagnando con pane di segale.

### NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa  
Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000