

PRIMI PIATTI

Farfalle con bresaola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di pasta tipo farfalle
100 g di bresaola
1 mazzetto di prezzemolo e basilico
scaglie di parmigiano reggiano.

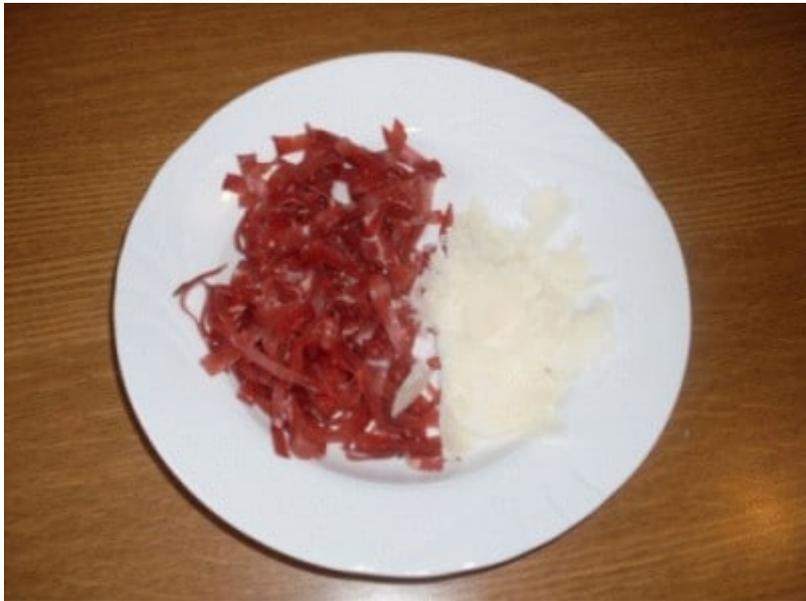
PREPARAZIONE

1 Cuocere la pasta, nel frattempo preparare il condimento.

Tritare il prezzemolo ed il basilico, unire olio, sale e pepe.



2 Tagliare a listarelle sottili la bresaola e a scagliette il parmigiano reggiano.



3 Scolare la pasta e condirla con l'emulsione di olio e aromi.



4 Aggiungere la bresaola.



5 Decorare con le scaglie di parmigiano reggiano.

