

ANTIPASTI E SNACK

## Bresaola condita

di: *Cookaround*

---

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.

Condirle 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