

Bresaola della Valtellina in agrodolce

INGREDIENTI

200 grammi di Bresaola della

Valtellina in fette sottili

Un pompelmo a spicchi

Una mela della Valtellina

Insalata cicorino

Olio extravergine di oliva, aceto di
mele, sale

- ◆ Condire la cicoria tagliata finemente con un filo di olio extravergine di oliva, aceto di mele o succo di pompelmo, sale.
- ◆ Disporla sui piatti di portata.
- ◆ Adagiare la Bresaola della Valtellina sul letto di cicoria.
- ◆ Guarnire con gli spicchi di pompelmo perfettamente spellati e le fettine di mela della Valtellina.

