

*Insalata verde, Bresaola,
datterini dell'orto,
noci e Valtellina Casera DOP*

Il caldo dell'estate si combatte anche a tavola. Gianni Tarabini propone un mix veloce e fresco per il pranzo o la cena, dopo un'escursione in montagna oppure una giornata in spiaggia.

INGREDIENTI

Bresaola punta d'anca a piacere tagliata a julienne
Valtellina Casera DOP 70 giorni casello "084"
Gherigli di noci a piacere
Datterini ben maturi dell'orto
Sale, pepe e olio EVO qb. e aceto di mele

PREPARAZIONE

Lavare bene l'insalata verde e i datterini. Tagliare i datterini in due parti. Posizionare sul tagliere le fette di bresaola, una sopra l'altra e tagliare a julienne. Tagliare il Valtellina Casera a piccoli dadi.

IMPIATTAMENTO

Posizionare l'insalata verde, i datterini le noci, la bresaola tagliata a julienne e i dadi di Valtellina Casera DOP in una grande ciotola. Condire con aceto di mele, sale, un poco di pepe e olio EVO

