

**Bresaola/carne secca  
guarnizione o per pasta**

100 grammi di bresaola affettata, carne secca,  
coppa o prosciutto crudo  
un poco di burro



# FACILEeBUONO

facileebueno.com



Arrotoliamo l'affettato e mettiamolo nel congelatore per alcune ore.

Una volta tolto, tagliamolo a strisce molto sottili.

Facciamo seccare le strisce in una padella a fuoco piuttosto alto con un po' di burro.

## Un uso diverso della bresaola

Questo condimento è fantastico e incredibilmente semplice da preparare. È perfetto per condire la pasta o per dare un tocco extra e decorare i piatti.

Lasciate spazio alla vostra creatività!

*Ecco alcune alternative di salumi alla bresaola che puoi utilizzare per creare questa deliziosa e semplice guarnizione per piatti o condimento speciale per la pasta.*

[illegible]