Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bresaola

Ingrédients

Préparation

Laver les feuilles de roquette et enlever la partie dure des tiges si nécessaire, réserver. A l`aide d`un économe, découper des copeaux de parmesan, réserver. Disposer les tranches de bresaola en carpaccio sur le plat de service. Ne pas les superposer. En revanche on peut légèrement les `chiffonner`. Arroser généreusement d`huile d`olive et de jus de citron. Disposer la roquette et les copeaux de parmesan, poivrer au moulin et servir.

Commentaires

300 g de bresaola qualité `punta d`anca` Poivre en grains

Notes :