

Bresaola capricciosa ai fiori di nasturzio



Acquistare 150 grammi di bresaola della Valtellina, ma prodotta con Carne di Manzo italiano (in Macelleria l'abbiamo) affettata sottile e disporla ben distesa, con le fette leggermente sovrapposte l'una sull'altra su un piatto da portata o vassoio. Distribuirvi sopra alcune cucchiariate di chicchi di mais in scatola, ben sgocciolati. Tagliare a dadini piccolissimi una mozzarella e metterli sopra il mais. Salare e pepare leggermente. Affettare a rondelle sottilissime un mezzo porro piccolo e tenero e tagliare a fettine alcuni champignons. Distribuire sul piatto e spruzzare di limone. lavare e tagliare abbastanza finemente alcune foglie di cicoria con i petali di una decina di fiori di nasturzio, avendo cura di sceglierli di colore assortito. con tutto questo completare la decorazione della bresaola. Condire infine con una emulsione di olio d'oliva e succo di limone, pepe e pochissimo sale.

