

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Bresaola alla montanara



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **un piatto**

Ingredienti

- 200 gr di bresaola
- 2 limoni
- olio extra vergine d'oliva
- timo
- maggiorana
- pepe

Preparazione Bresaola alla montanara

Passo 1.

Posizionate le fette di bresaola in un piatto.

Passo 2.

Cospargetevi sopra timo e maggiorana, quindi il succo dei limoni, e l'olio.

Passo 3.

Aggiungete una manciata di pepe e fate marinare per mezz'ora circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)