



Roselline di Maggio - [Visualizza sul sito](#)
di alizée67

light - dieta - insalata - secondi piatti

Ingredienti per 4 persone:

200 g di bresaola tagliata possibilmente fine
100 g di soncino
16 punte di asparago bianco
olio e.v.o.
sale e pepe
succo di limone.

Procedimento:

Per prima cosa ho pulito bene le punte degli asparagi e le ho affettate crude con un pelapatate.



In ogni piatto ho adagiato il soncino ben lavato e asciugato,



Ho formato delle roselline con le fette di bresaola e ho aggiunto le fettine di asparago a coppie un po' qua e là sotto le roselline.
Ho fatto la vinaigrette con sale, pepe olio evo e il succo di limone e l'ho aggiunto alla composizione.



Questo è il risultato.



eCucinando.it