

l'idea
IN PIÙ

Bresaola all'arancia con uvetta e pinoli

Ingredienti per 4

*200 gr di bresaola della Valtellina
affettata, 5 arance, mezzo limone,
1 cucchiaio di aceto balsamico,
2 cucchiaini di pinoli, 2 cucchiaini di uvetta,
1 bicchierino di Brandy, 6 cucchiaini di olio
extravergine d'oliva, sale, pepe.*

Fate rinvenire l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida per 10 minuti. **Scolate** l'uvetta, asciugatela poi rimettetela a bagno per 1 ora nel Brandy. **Pelate** 4 arance al vivo poi tagliatele a fettine rotonde sottili. **Spremete** l'arancia rima-

sta e il mezzo limone, filtrate il succo e versatelo in una ciotola. **Versatevi** anche 6 cucchiaini d'olio d'oliva, un cucchiaio di aceto balsamico, sale, pepe e sbattete con una forchetta o con una frusta a mano in modo da emulsionare bene gli ingredienti. **Disponete** le fettine di bresaola su 4

piatti individuali, sistematevi al centro le fettine d'arancia pelate al vivo e conditele con la salsina preparata. **Completate** cospargendo con i pinoli e l'uvetta ben strizzata dal Brandy. **Servite** il piatto come antipasto o come secondo.

