

Carpaccio de bresaola, roquette, parmesan

Par : *La belle vie AL*

Nb. portions : **2** (4.43€/pers.)

Temps de préparation : **5mn**

Temps de cuisson : **0mn**

Temps de repos : **0mn**

Difficulté : ●○○ Très facile

Encore un de ces kits prêt en un tour de main qui met en avant les bons produits italiens de La belle vie.

D'abord de la bresaola, déjà finement tranchée que vous disposerez dans une assiette, ensuite de la roquette, et des copeaux de parmesan déjà tranchée.

Ingrédients :

- **1 pièce** de Citron jaune
- **60 g** de Roquette
- **70 g** de Parmesan en copeaux
- **70 g** de Bresaola



Etapes de préparation :

- 1** Lavez la roquette.
Disposez dans une assiette la bresaola, la roquette et les copeaux de parmesan.
Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive et du jus de citron.
Vous pouvez également servir avec des tranches de citron.