STUZZICHINI ALLA BRESAOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 peperoni sott'olio,
- 100 g di bresaola,
- 100 g di olive snocciolate,
- 100 g di capperi,
- pepe,
- succo di limone.

Scolate i peperoni dall'olio di conserva e tagliateli a striscioline sottili.
Mettete al centro di ogni fetta di bresaola un'oliva, qualche cappero e una strisciolina di peperone.
Arrotolate le fette di bresaola formando un fagottino che infilzerete con uno stecchino.
Disponete gli stuzzichini sul piatto da portata, spruzzateli con qualche goccia di succo di limone e servite subito.