

FLEISCHSTREIFEN „STRACCETTI“ MIT RADICCHIO UND OLIVEN



Menù-Zutaten

180 g Olive Itrana „alla siciliana“ (Itrana-Oliven auf sizilianische Art) - UH1X

200 g Salsa di radicchio rosso (Sauce aus rotem Radicchio) - C81

30 g Capperini in olio extra vergine di oliva (Kapern, in nativem Olivenöl extra eingelegt) - XG7

Zutaten

Salz und Pfeffer

1 kg Kalbfleisch, in feine Streifen geschnitten

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und 10 Minuten in einer beschichteten Pfanne braten.