

GEKOCHTES FLEISCH MIT GRÜNER SAUCE



Menù-Zutaten

180 g Salsa verde - Grüne Sauce - VDP
240 g Insalata arcobaleno (Regenbogensalat) - VF1
450 g Maionese „Troppo buona“ (Mayonnaise „Troppo buona“)
) - E25

Zutaten

1 Kg Rindfleisch
n.B. Gemischter Blattsalat

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

Das Rindfleisch in kaltes Wasser legen, zum Kochen bringen und salzen. Etwa 2 Stunden weiterkochen, bis das Fleisch zart ist. Den Regenbogensalat abtropfen lassen und mit der Mayonnaise vermischen, um einen Insalata Capricciosa zuzubereiten. Die Insalata Capricciosa auf dem Teller verteilen, das in große Würfel geschnittene Rindfleisch und die grüne Sauce hinzufügen. Das Gericht mit gemischtem Blattsalat garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten