RINDERCARPACCIO MIT WALNÜSSEN

Menù-Zutaten

10 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

50 g Salsa alle noci (Walnusssauce) - C47

Zutaten

10 g Walnusskerne

100 g hauchdünn geschnittenes Rindercarpaccio

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

(Mengenangaben für 1 Person)

Beide Seiten der Fleischschnitten mit der mit nativem Olivenöl extra verrührten Walnusssauce bestreichen.

Mit Walnusskernen garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)