RINDERZUNGE MIT BUNTEM EINGELEGTEM GEMÜSE „GIARDINIERA“ NACH EMILIANISCHER ART



Menù-Zutaten

600 g Giardiniera all’Emiliana (Buntes eingelegtes Gemüse nach emilianischer Art) - WO3

90 g Pesto di Senape (Senfpesto) - KK7

Zutaten

Salz

600 g Rinderzunge

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Rinderzunge mit Niedrigtemperatur garen, dazu wird sie zuerst vakuumverpackt 18 Stunden lang bei 82 °C gegart und anschließend schockgekühlt. Die Zunge aufschneiden und auf den Teller legen. Das bunte eingelegte Gemüse nach emilianischer Art daneben setzen und die Zunge mit Senfpesto beträufeln.

© 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)