RINDFLEISCH MIT STEINPILZEN AUF EINEM SALATBETT



Menù-Zutaten

360 g Èporcino (Steinpilze) - GX1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Profumoro - P81X

Zutaten

Knoblauch

Petersilie

Schnittsalat

1,1 kg Rindfleisch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Fleisch auf den Punkt genau braten. In der Zwischenzeit die Steinpilze mit dem gehackten Knoblauch und der Petersilie in der Pfanne schwenken. Das Fleisch auf einem Salatbett auf dem Teller anrichten und die Pilze darübergeben. Mit etwas nativem Olivenöl beträufeln und servieren

© 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)