

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 Pellaconi

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