RINDFLEISCH NACH JÄGERART



Menù-Zutaten

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch

Petersilie

Pfeffer

Schnittsalat

1200 g Rindfleisch

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Das Rindfleisch auf den Punkt genau braten.

In der Zwischenzeit die Pilze 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 Olivenöl Extravergine 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)