

## ROASTBEEF MIT DUFT VON ZITRUSFRÜCHTEN



### Menù-Zutaten

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro (Roastbeef mit Pökelsalz „Profumoro“) - 2N9  
50 g Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X  
50 g Salsa di agrumi (Zitrussauce) - BO0X  
n°6 Dorati - TN1  
q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

### Zutaten

20 g Karotte  
20 g Violette Karotte  
20 g Zucchini  
Grana-Flocken

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

In die Mitte den Teigausstecher legen

Eine Mischung aus Karotte, violetter Karotte und in dünne Scheiben geschnittener Zucchini hinzufügen.

Den Teigausstecher entfernen und den in Scheiben geschnittenen Roastbeef hinzufügen

Grana-Flocken hinzufügen

die Dorati-Kirschtomaten und die Zitrussauce

Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen