

## ROASTBEEF MIT DUFT VON ZITRUSFRÜCHTEN



**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 Zitrusauce

Mit einem Spritzer nativem Olivenöl extra abschließen

### Menù-Zutaten

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro (Roastbeef mit Pökelsalz „Profumoro“) - 2N9

50 g Salsa di agrumi (Zitrusauce) - BO0X

50 g Salsa di agrumi (Zitrusauce) - 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