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

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

© 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)