

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