

STRACCETTI MIT CHAMPIGNONS



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

1. Das Fleisch zuerst in feine Streifen und dann in kleine Stückchen schneiden.
2. Die mit Knoblauch und Petersilie in Weißwein gedünsteten Champignons mit dem Fleisch mischen.
3. Zuguterletzt eine Handvoll Petersilie und Olivenöl Extravergine "Classico" hinzufügen.

Menù-Zutaten

150 g Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3
N.B. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

500 gr Rindfleisch
nach Belieben Petersilie