STRACCETTI MIT CHAMPIGNONS



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)