

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“) - EKOX

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.