

STRACCETTI MIT IN ESSIG SÜSSSAUER EINGELEGTEN ZWIEBELN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Für 3/4 Personen

1. Das Fleisch erst in feine Streifen und dann in kleine Stückchen schneiden.
2. Die in Balsamicoessig eingelegten Zwiebeln mit dem Fleisch mischen.
3. Zuguterletzt die Masse mit einer Handvoll Petersilie und Olivenöl Extravergine "Classico" mischen.

Menù-Zutaten

200 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

200 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P.

(Borrettane- Zwiebelchen, in Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. eingelegt) - VW3

q.b. Olio extravergine di oliva „Classico“ (Natives Olivenöl extra „Classico“) - EK0X

Zutaten

500 g Rindfleisch

Eine Prise Petersilie