

TARTARE DI MANZO È FUNGOMIX



Chef: Barbara Benvenuti

Zubereitung

Comporre la tartare mettendo la carne fresca macinata e i funghi in un coppapasta. Guarnire con foglie di rucola e un filo d'olio extravergine d'oliva.

Menù-Zutaten

50 g. Èfungomix - GR1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Zutaten

80 g. carne di manzo per tartare

20 g. rucola