

## ROAST-BEEF AL PROFUMO DI AGRUMI



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Method

Dosi per 1 persona

Al centro del piatto posizionare il coppapasta. Aggiungere un misto di carota, carota viola e zucchine precedentemente tagliate a fette sottili. Togliere il coppapasta. Inserire il Roast Beef affettato, le scaglie di Grana, i pomodorini Dorati e la Salsa di Agrumi. Ultimare con un filo di Olio extravergine d'oliva.

### Menù Ingredients

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

50 g Salsa di agrumi - BOOX

50 g Salsa di agrumi - BOOX

n°6 Dorati - TN1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredients

20 g Carote a fette

20 g Carote viola a fette

20 g Zucchine a fette

q.b. Scaglie di Grana Padano