

## STRACCETTI CON FUNGHI PRATAIOLI



**Chef:** Gianluca Galliera

**Gluten Free**

### Method

1. Tagliare la carne a strisce sottili e a straccetti.
2. Aggiungere i Funghi prataioli trifolati in asettico, l'olio evo e mescolare.
3. Ultimare decorando con ciuffetti di prezzemolo fresco.

### Menù Ingredients

150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
Q.B. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

### Ingredients

1 mazzetto Prezzemolo  
500 gr Manzo