

TAGLIATA DI MANZO CON MIRTILLI E SALSA AL FORMAGGIO DI FOSSA



Chef: Giovanni Pace

Method

Per 6 persone

Grigliare la carne mantenendola al sangue. Nel frattempo scaldare sul fuoco la Grancrema di formaggio di Fossa, poi amalgamarla con l'Olio extravergine di oliva. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti il soncino e accomodarvi sopra la carne scaloppata, disponendola a corona. Sistemare al centro della tagliata i Mirtilli ben sgocciolati dal loro succo. Completare versando a filo la Salsa di Formaggio di Fossa e insaporire con una macinata di sale e pepe.

Menù Ingredients

240 g Mirtilli nel loro succo - AA7

300 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

1200 g Entrecôte di manzo

240 g Soncino

q.b. Sale e Pepe