BISTECCA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E BURRO AL TARTUFO

Ingredientes Menù

420 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1

60 ml Olio extravergine di oliva - EK5

90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9

Ingredientes

q.b. Sale e Pepe

q.b. Prezzemolo

900 g Bistecca di manzo

Chef: Maurizio Ferrari

Preparación

Per 6 persone

Condire la bistecca di manzo con sale e pepe. Nel frattempo scaldare l'Olio extravergine di oliva su una padella antiaderente, quindi cuocere la bistecca 1 minutio per lato. Aggiungiamo il Burro al tartufo e i funghi Porcini cuocere per un altro minuto. Lasciar riposare la carne. Tagliare e guarnire con una spolverata di prezzemolo appena tritato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)