

BRESAOLA DE BLACK ANGUS CON TOMATES DATERINO AMARILLOS SEMISECOS Y ALCACHOFAS RUSTICHELO



Ingredientes Menù

6 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8
90 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

Rúcula

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

Preparar un lecho de rúcula en el fondo del plato. Disponer las lonchas de bresaola sobre el lecho de rúcula. Añadir los tomates dátil y una alcachofa Rustichello en el centro del plato formando una flor. Terminar con un poco de aceite y servir.