

ROAST BEEF CON SALSA TZATZIKI E SALSARANCIA



Chef: Diego Ponzoni

Preparación

Per 6 persone.

Preparare la salsa Tzatziki: in una bowl mettere il cetriolo tagliato a cubetti, lo yogurt greco, il succo d'arancia, il succo di limone, un pizzico di aglio tritato, qualche fogliolina di menta, l'aneto tritato e regolare di sale e pepe. Tagliare in affettatrice il roastbeef a fette sottili e adagiarlo su un piatto di portata. Condire il Roast-beef con la Salsarancia, decorarlo con qualche foglia di mentuccia e presentarlo in abbinamento a una ciotolina di salsa Tzatziki.

* Utilizzando yogurt con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

Ingredientes Menù

450 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9
60 g Salsarancia - TD7

Ingredientes

90 g Cetrioli
210 g Yogurt greco*
6 ml Succo di arancia
6 ml Succo di limone
q.b. Aglio
q.b. Menta fresca
q.b. Sale
q.b. Pepe
q.b. Aneto fresco