SALTEADO DE VACUNO CON CEBOLLITAS AL VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes Menù

200 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1
200 g Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. (Cebollitas en vinagre balsámico de Módena I.G.P.) - VW3
al gusto Olio extravergine di oliva «Classico» (Aceite de oliva virgen extra «Clásico») - EK0X

Ingredientes

500 g carne de vacuno
al gusto perejil

Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

Para 3-4 personas

1. cortar la carne en lonchas finas y trocearla con ayuda de un cuchillo
2. añadir las Cebollitas al vinagre cortadas en rodajas y mezclar bien el conjunto
3. finalizar con un puñado de perejil y Aceite de oliva virgen extra.

© 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)