

STRACCETTI CON FUNGHI PRATAIOLI



Chef: Gianluca Galliera

Sin gluten

Preparación

1. Tagliare la carne a strisce sottili e a straccetti.
2. Aggiungere i Funghi prataioli trifolati in asettico, l'olio evo e mescolare.
3. Ultimare decorando con ciuffetti di prezzemolo fresco.

Ingredientes Menù

150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3
Q.B. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

Ingredientes

1 mazzetto Prezzemolo
500 gr Manzo