TAGLIATA DE TERNERA AROMATIZADA CON SETAS DEL BOSQUE

Ingredientes Menù

300 g Èboscomix - GT1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Ajo

Perejil

Pimienta

Ensalada mixta

1200 g Ternera

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Hacer la carne de ternera al punto en la parrilla.

Mientras tanto, saltear los champiñones durante unos cuantos minutos con ajo picado y perejil.

Colocar la ensalada mixta en el fondo del plato, añadir la carne y poner los champiñones salteados en último lugar.

Servir con un un poco de aceite de oliva virgen extra en crudo.

© 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)