TAGLIATA DE TERNERA CON BOLETOS Y ENSALADA MIXTA



Ingredientes Menù

360g Èporcino - GX1

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

Profumoro - P81X

Ingredientes

perejil

Ajo

Ensalada mixta

1.1 kg ternera

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Hacer la carne al gusto en la parrilla. Mientras tanto, saltear los boletos 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 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)