

BISTECCA DI MANZO CON FUNGHI PORCINI E BURRO AL TARTUFO



Ingrédients Menù

420 g Porcini a fette trifolati in asettico - GQ1
60 ml Olio extravergine di oliva - EK5
90 g Preparazione a base di burro chiarificato e tartufo d'estate - PT9

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
q.b. Prezzemolo
900 g Bistecca di manzo

Chef: Maurizio Ferrari

Préparation

Per 6 persone

Condire la bistecca di manzo con sale e pepe. Nel frattempo scaldare l'Olio extravergine di oliva su una padella antiaderente, quindi cuocere la bistecca 1 minuto per lato. Aggiungiamo il Burro al tartufo e i funghi Porcini cuocere per un altro minuto. Lasciar riposare la carne. Tagliare e guarnire con una spolverata di prezzemolo appena tritato.