

BRESAOLA DE BLACK ANGUS AVEC TOMATES CERISES JAUNES SEMI-SÉCHÉES



Ingrédients Menù

6 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8

90 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

Roquette

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes.

Disposer la roquette sur le fond du plat. Mettre les tranches de bresaola. Ajouter les tomates cerises jaunes et un artichaut « Rustichello » au centre du plat en l'ouvrant en fleur. Assaisonner d'un filet d'huile et servir.