

CARPACCIO DE ROAST-BEEF AVEC PESTO DE MOUTARDE ET MIX GRILL



Ingrédients Menù

500 g Mix grill - TP1

550 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

q.b. Pesto di Senape - KK7

q.b. Pesto di Senape - KK7

Ingrédients

Persil

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes.

Couper le roast-beef en tranches minces et le disposer sur un plat. Placer le mélange de légumes grillés « Mix grill » à côté. Pour finir, napper le roast-beef de pesto de moutarde et d'un peu de persil.