ÉMINCÉ DE BŒUF AUX CÈPES ET MESCLUN

Ingrédients Menù

360 g Èporcino - GX1

Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Profumoro - P81X

Ingrédients

Persil

Ail

Mesclun

1,1 kg Bœuf

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuire la viande à point à la plancha. Dans le même temps, faire revenir quelques minutes les cèpes avec l'ail haché et le persil. Sur le fond de l'assiette, disposer le mesclun, ajouter la viande puis les cèpes sautés.

Servir avec un filet d'huile d'olive extra vierge à cru.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)