ÉMINCÉ DE BŒUF SAVEUR DES BOIS

Ingrédients Menù

300 g Èboscomix - GT1

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

Ingrédients

Persil

Ail

Poivre

Mesclun

1200 g Bœuf

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuire la viande de bœuf à point à la plancha.

Dans le même temps, faire revenir quelques minutes les champignons 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)