ROAST-BEEF AU PARFUM D'AGRUMES



Ingrédients Menù

100 g Roast-beef di sottofesa al Profumoro (Roast-beef de sous-noix à la saumure Profumoro) - 2N9
50 g Salsa di agrumi (Sauce d'agrumes) - BO0X
n°6 Dorati - TN1
q.b. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

20 g Carotte
20 g Carotte violette
20 g Courgettes
Flocons de Grana

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Au centre de l'assiette, placer la coupe de pâtes.
Ajouter un mélange de carottes, de carottes violettes et de courgettes coupées en fines tranches.
Enlever la coupe de pâtes et ajouter le Roast-Beef coupé en tranches
ajouter des flocons de Grana, les Dorati-Tomates cerises et la sauce d'agrumes

Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge.
Et notre plat est prêt

© 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)