

## ROAST-BEEF AU PARFUM D'AGRUMES



**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

### 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) - BOOX

50 g Salsa di agrumi (Sauce d'agrumes) - BOOX

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