ROAST BEEF CON SALSA TZATZIKI E SALSARANCIA



Ingrédients Menù

450 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

60 g Salsarancia - TD7

Ingrédients

90 g Cetrioli

210 g Yogurt greco*

6 ml Succo di arancia

6 ml Succo di limone

q.b. Aglio

q.b. Menta fresca

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Aneto fresco

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone.

Preparare la salsa Tzatziki: in una bowl mettere il cetriolo tagliato a cubetti, lo yogurt greco, il succo d'arancia, il succo di limone, un pizzico di aglio tritato, qualche fogliolina di menta, l'aneto tritato e regolare di sale e pepe. Tagliare in affettatrice il roastbeef a fette sottili e adagiarlo su un piatto di portata. Condire il Roast-beef con la Salsarancia, decorarlo con qualche foglia di mentuccia e presentarlo in abbinamento a una ciotolina di salsa Tzatziki.

* Utilizzando yogurt con la dicitura "senza glutine" in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© 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)