

## STRACCETTI CON FUNGHI PRATAIOLI



**Chef:** Gianluca Galliera

**Sans gluten**

### Préparation

1. Tagliare la carne a strisce sottili e a straccetti.
2. Aggiungere i Funghi prataioli trifolati in asettico, l'olio evo e mescolare.
3. Ultimare decorando con ciuffetti di prezzemolo fresco.

### Ingrédients Menù

150 g Funghi prataioli trifolati in asettico - FE3  
Q.B. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

### Ingrédients

1 mazzetto Prezzemolo  
500 gr Manzo