TAGLIATA DI MANZO CON MIRTILLI E SALSA AL FORMAGGIO DI FOSSA



Ingrédients Menù

240 g Mirtilli nel loro succo - AA7

300 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

1200 g Entrecôte di manzo

240 g Soncino

q.b. Sale e Pepe

Chef: Giovanni Pace

Préparation

Per 6 persone

Grigliare la carne mantenendola al sangue. Nel frattempo scaldare sul fuoco la Grancrema di formaggio di Fossa, poi amalgamarla Olio extravergine di oliva. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti il soncino e accomodarvi sopra la carne scaloppata, disponendola a corona. Sistemare al centro della tagliata i Mirtilli ben sgocciolati dal loro succo. Completare versando a filo la Salsa di Formaggio di Fossa e insaporire con una macinata di sale e pepe.

© 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)