

VIANDE BOUILLIE AVEC SAUCE VERTE



Ingrédients Menù

180 g Salsa verde - Sauce verte - VDP
240 g Insalata arcobaleno (Salade arc-en-ciel) - VF1
450 g Maionese "Troppo buona" (Mayonnaise « Trop bonne »)
- E25

Ingrédients

1 kg Viande de bœuf
q.s. Mesclun

Chef: Leonardo Pellacani

Sans gluten

Préparation

Pour 6 personnes

Mettre la viande de bœuf dans de l'eau froide, porter à ébullition et saler. Continuer la cuisson pendant environ 2 heures afin d'obtenir une viande tendre. Égoutter la Salade arc-en-ciel et la mélanger avec la Mayonnaise "Trop bonne" pour créer une salade capricieuse. Mettre la salade capricieuse sur le plat, ajouter la viande de bœuf coupée en gros cubes et la Sauce verte. Terminer le plat en décorant avec du mesclun.

Préparation sans gluten