

BOCCONCINI DI MANZO AL PROFUMO DI NOCI E FUNGHI



Chef: Tommaso Ruggieri

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Preparare il Brodo vegetale utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità riportate sulla confezione. In una padella scaldare l'Olio extravergine di oliva e soffriggervi a fuoco moderato lo scalogno tritato e lo spicchio d'aglio per due minuti; aggiungere il filetto di manzo tagliato a tocchetti, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura. Incorporare la panna e il latte portando ad ebollizione; infine aggiungere la Salsa di noci e diluire con il Brodo vegetale mantenendo sul fuoco per far restringere il sugo. A questo punto aggiungere i Funghi famigliola gialla ben scolati dal loro liquido di governo e ultimare la cottura. Trasferire i bocconcini di manzo nei piatti e completare con un filo di Glassa all'Aceto balsamico e un rametto di timo.

Ingredienti Menù

- 120 g Salsa alle noci - C4H
- 300 g Funghi Famigliola gialla trifolati - F11
- 50 g Olio extravergine di oliva - EK5
- q.b. Buon brodo vegetale - BC1
- q.b. Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP - D20

Ingredienti

- 720 g Filetto di manzo
- 120 g Panna
- 50 ml Latte intero
- 25 g Scalogno
- 1 spicchio Aglio
- q.b. Timo fresco
- q.b. Sale e Pepe