BOCCONCINI DI MANZO AL PROFUMO DI NOCI E FUNGHI



Ingredienti Menù

120 g Salsa alle noci - C4H

300 g Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

50 g Olio extravergine di oliva - EK5

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

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)