

BOLLITO CON SALSA VERDE



Ingredienti Menù

180 g Salsa verde - VDP

240 g Insalata arcobaleno - VF1

450 g Maionese "Troppo buona" - E25

Ingredienti

1.000 g Carne di manzo

q.b. Misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Mettere la carne di manzo in acqua fredda, portarla a bollore e salare. Continuare la cottura per circa 2 ore per ottenere la carne tenera. Scolare l'Insalata arcobaleno e mescolarla con la Maionese per creare un'insalata capricciosa. Stendere l'insalata capricciosa sul piatto, aggiungere la carne di manzo tagliata a cubotti e la Salsa verde. Ultimare il piatto decorando con misticanza.

Procedimento senza glutine