

## BRESAOLA DI BLACK ANGUS CON DATTERINI GIALLI SEMISECCHI



### Ingredienti Menù

6 "Rustichello" carciofi alla rustica in olio di semi di girasole - HS8

90 g Datterini gialli semiseccchi in olio di semi di girasole - XS1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

540 g Bresaola Black Angus

q.b. Rucola

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Posizionare sul fondo del piatto la rucola. Stendere le fette di bresaola affettata. Aggiungere i Datterini gialli ed un Carciofo Rustichello al centro del piatto aprendolo a fiore. Ultimare con un filo d'Olio extravergine di oliva e servire.