BRESAOLA DI BLACK ANGUS CON DATTERINI GIALLI SEMISECCHI

Ingredienti Menù

6 Rustichello - HS8

90 g Datterini gialli semisecchi - 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.

© 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)