CARPACCIO DI ROAST BEEF CON DRESSING DI PESTO DI SENAPE E MIX GRILL



Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Ingredienti Menù

500 g Mix grill - TP1

550 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

q.b. Pesto di Senape - KK7

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

Procedimento

Per 6 persone

Affettare il Roast beef e posizionarlo su un piatto. Aggiungere come contorno il Mix grill. Ultimare il piatto salsando il Roast beef con il Pesto di Senape ed un pò di prezzemolo.

© 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)