

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



Ingredienti Menù

500 g Mix grill - TP1
550 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9
q.b. Pesto di Senape - KK7
q.b. Pesto di Senape - KK7

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

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.