

## ROAST-BEEF AL PROFUMO DI AGRUMI



### Ingredienti Menù

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9  
50 g Salsa di agrumi - BO0X  
50 g Salsa di agrumi - BO0X  
n°6 Dorati - TN1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredienti

20 g Carote a fette  
20 g Carote viola a fette  
20 g Zucchine a fette  
q.b. Scaglie di Grana Padano

Chef: Leonardo Pellacani

### Procedimento

Dosi per 1 persona

Al centro del piatto posizionare il coppapasta. Aggiungere un misto di carota, carota viola e zucchine precedentemente tagliate a fette sottili. Togliere il coppapasta. Inserire il Roast Beef affettato, le scaglie di Grana, i pomodorini Dorati e la Salsa di Agrumi. Ultimare con un filo di Olio extravergine d'oliva.