ROAST-BEEF AL PROFUMO DI AGRUMI



Ingredienti Menù

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9

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.

© 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)