

ROAST-BEEF AL PROFUMO DI AGRUMI



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.

Ingredienti Menù

100 g Roast beef di sottofesa al Profumoro - 2N9
50 g Salsa di agrumi - BOOX
50 g Salsa di agrumi - BOOX
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