SPEZZATINO DI FILETTO DI CAVALLO



Ingredienti Menù

150 g. Soffritto pronto a base di verdure fresche - B10K

400 g. Mix grill - TP1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

q.b. Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

1 peperoncino rosso piccante

erbe aromatiche come tipo, origano, rosmarino fresco

500 g. filetto o controfiletto di cavallo

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Preparare una dadolata di filetto di cavallo, miscelare gli altri ingredienti e decorare con erbe aromatiche a piacere.

Consigli del macellaio

Cuocere in padella a fuoco vivace, con un filo d'olio extra vergine d'oliva, per circa 10/15 minuti.

© 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)