SPIEDINI DI MANZO E CIPOLLINE IN SALSA TERIYAKI, ZENZERO E BALSAMICO



Ingredienti Menù

20 ml. Aceto balsamico di Modena I.G.P. - EN0

50 g. Cipolline all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - VW1

Ingredienti

5 g. Zenzero

80 ml. Salsa Teriyaki

120 g. Controfiletto manzo, a cubetti

3 Spiedini di legno

q.b. Coriandolo Fresco, tritato

Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 1 Persona

In una ciotola versare l'Aceto Balsamico, la salsa teriaky, lo zenzero e il coriandolo, e mescolare il tutto. Marinare il manzo in 3/4 del liquido per circa 4-6 ore. A questo punto formare gli spiedini alternando un cubetto di manzo con una cipollina, fino al completamento degli ingredienti.

In una griglia calda cuocere gli spiedini fino a cottura desiderata. Servire accompagnato dalla rimanente salsa.

© 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)