STRACCETTI CON CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti Menù

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

q.b. Olio extravergine di oliva "Classico" - EK0X

Ingredienti

500 g manzo

1 mazzetto prezzemolo

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 3/4 Persone

1. Tagliare la carne a strisce sottili e poi a straccetti.
2. Aggiungere le Cipolline all'aceto balsamico tagliate a spicchio, l'olio evo e mescolare.
3. Decorare con ciuffetti di prezzemolo fresco.

© 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)