

## 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.