STRACCETTI CON FUNGHI PRATAIOLI



Ingredienti Menù

150 g Funghi prataioli trifolati - FE3

Q.B. Olio extravergine di oliva “Classico” - EK0X

Ingredienti

1 mazzetto Prezzemolo

500 gr Manzo

Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

1. Tagliare la carne a strisce sottili e a straccetti.
2. Aggiungere i Funghi prataioli trifolati in asettico, l'olio evo e mescolare.
3. Ultimare decorando 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)