STRACCETTI DI MANZO CRUDO



Ingredienti Menù

100 g Golfo di Napoli - VUH

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Prezzemolo

200 g Straccetti di manzo molto sottili

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 4 persone

Marinare gli straccetti con la salsa Golfo di Napoli e l'Olio extra vergine d'oliva. Decorare con prezzemolo fresco.

Suggerimenti

Ottimi in estate, consumati crudi o scottati velocemente in padella antiaderente.

© 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)