

## 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.