# STRACCETTI E MOZZARELLE

## Ingredienti Menù

150 g Pesto alla genovese fresco con Basilico Genovese DOP - WHP
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
un cucchiaio Soleggiati - TX1

## Ingredienti

900 g Carne di manzo
300 g Ciliegine di mozzarella di bufala
n.1 Cipollotto
q.b. peperoncino
q.b. timo
q.b. Sale

**Chef:** Barbara Benvenuti

## Procedimento

Per 6 persone
In una ciotola amalgamare la salsa di rucola con il pesto alla genovese, quindi distribuire a specchio il composto su di un piatto e coprirlo . Nel frattempo battere la carne e tagliarla a listarelle. Affettare finemente il cipollotto e farlo appassire in padella insieme a un poco d'olio extravergine, al peperoncino tritato e a un rametto di timo. Aggiungere poi le striscioline di manzo e farle saltare velocemente; incorporare anche i pomodori Soleggiati e, a fine cottura, le mozzarelline, in modo che si scaldino senza sciogliersi. Aggiustare di sale e accomodare gli straccetti sul composto di pesto alla genovese e salsa di rucola precedentemente preparato. Guarnire con un ciuffo di rucola e un pomodorino; servire subito.

**© 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)