

TAGLIATA DI MANZO AL PROFUMO DI BOSCO



Ingredienti Menù

300 g. Èboscomix - GT1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. pepe
q.b. prezzemolo
q.b. aglio
1.200 g. carne di manzo
q.b. misticanza

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al punto giusto la carne di manzo sulla piastra. Nel frattempo saltare per pochi minuti i funghi Èboscomix con aglio tritato e prezzemolo. Sul fondo del piatto posizionare la misticanza, aggiungere la carne e ultimare con i funghi saltati. Servire con un filo d'olio extra vergine d'oliva a crudo.