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.

© 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)