

TAGLIATA DI MANZO CON MIRTILLI E SALSA AL FORMAGGIO DI FOSSA



Ingredienti Menù

240 g Mirtilli nel loro succo - AA7
300 g Grancrema di Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - KL1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1200 g Entrecôte di manzo
240 g Soncino
q.b. Sale e Pepe

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone

Grigliare la carne mantenendola al sangue. Nel frattempo scaldare sul fuoco la Grancrema di formaggio di Fossa, poi amalgamarla con l'olio extravergine di oliva. A questo punto distribuire sul fondo dei piatti il soncino e accomodarvi sopra la carne scaloppata, disponendola a corona. Sistemare al centro della tagliata i mirtilli ben sgocciolati dal loro succo. Completare versando a filo la salsa di formaggio di Fossa e insaporire con una macinata di sale e pepe.