

TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI E MISTICANZA



Ingredienti Menù

360 g. Èporcino - GX1
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Profumoro - P81X

Ingredienti

q.b. prezzemolo
q.b. aglio
q.b. misticanza
1100 g. manzo

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Cuocere al punto giusto la carne sulla piastra. Nel frattempo, saltare per pochi minuti i funghi porcini 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.