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.

© 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)