

TARTARE DI MANZO ÈFUNGOMIX



Ingredienti Menù

50 g. Èfungomix - GR1

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

80 g. carne di manzo per tartare

20 g. rucola

Chef: Barbara Benvenuti

Procedimento

Comporre la tartare mettendo la carne fresca macinata e i funghi in un coppapasta. Guarnire con foglie di rucola e un filo d'olio extravergine d'oliva.