

LE NOSTRE RICETTE

Tagliata di Manzo

INGREDIENTI

- Controfiletto di manzo
- Rucola
- Scaglie di grana
- Glassa di aceto balsamico



PROCEDIMENTO

Puliamo l'entrecôte dal grasso in eccesso, fare delle fette di circa 3 cm, ungere con olio e cuocere alla griglia.

Nel frattempo puliamo e laviamo la rucola, facciamo le scaglie di grana. Una volta cotta la carne, tagliamo dei piccoli pezzetti a losanga, la sistemiamo su un piatto e poi la guarniamo con rucola scaglie di grana preparate precedentemente.

Finiamo il piatto cospargendolo di glassa all'aceto balsamico.