

ROASTBEEF AL TARTUFO, FUNGHI E SCAGLIE DI GRANA

Difficoltà:

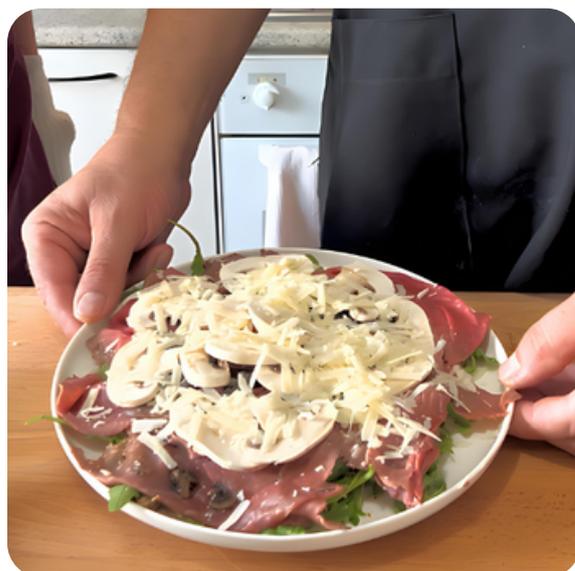


Persone:

3 persone

Tempo di preparazione:

15 minuti



Ingredienti:

- 200 gr. di roastbeef affettato
- 150 gr. di rucola selvatica
- 200 gr. di funghi champignon freschi
- Lamelle di tartufo bianchetto q.b.
- Scaglie di parmigiano reggiano q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.

Consigli:

Puoi accompagnare il roastbeef al tartufo con crostini di pane, insalata fresca o verdure grigliate.

Prodotti SAGGRO:



Lamelle di tartufo bianchetto

Preparazione:

1. Lavare accuratamente la rucola e asciugarla bene. Disporla su un piatto da portata, creando un letto uniforme.
2. Pulire i funghi champignon e tagliarli a fette sottili. Scaldare un filo d'olio extravergine d'oliva in una padella a fuoco medio. Aggiungere i funghi e cuocerli per circa 5 minuti, o fino a quando non saranno teneri e leggermente dorati. Salare e pepare a gusto.
3. Irrorare il roastbeef con le lamelle di tartufo bianchetto e distribuire sulla base di rucola.
4. Distribuire i funghi champignon cotti sulla base di roastbeef. Adagiare le fette di funghi, creando uno strato uniforme.
5. Spolverizzare il piatto con scaglie di parmigiano reggiano a piacere. Salare e pepare leggermente. Completare con un filo d'olio extravergine d'oliva.