TAGLIATA DI MANZO CON SINFONIA DI CARCIOFI

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 600g carne di manzo per tagliata
- 4 Carciofi Trifolati con Gambo
- 2 Carciofi Rustici in Olio di Girasole
- 2 Carciofi Trifolati alla Romana
- 100g Carciofi a Fettine in Olio di Girasole
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Tagliare a metà tutti i carciofi e passarli al forno per pochi minuti.
- Friggere i carciofi a fettine finché diventino ben dorati.
- Condire la tagliata di manzo con sale e pepe e procedere alla classica cottura su griglia o piastra.
- Una volta terminata la cottura della carne tagliarla a fettine e disporla su un piatto caldo guarnendola con i fiocchi di sale marino e dell'olio extravergine d'oliva.
- Decorare a piacere con i 4 tipi di carciofi e servire ben caldo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Carciofi Trifolati con Gambo

Carciofi Rustici in Olio di Girasole

Carciofi Trifolati alla Romana

Carciofi a Fettine in Olio di Girasole

Fiocchi di Sale Marino

Olio Extra Vergine di Oliva

Pepe Nero Macinato Grosso