

BOLLITO GOURMET



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg biancostato di vitello
- 400g Giardinetto di Verdure C'era Una Volta
- 30g Brodo Vital di Verdura
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe di Voatsiperifery, Intero
- q.b. Aroma Insalata Universale Miscela di Spezie
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino

PROCEDIMENTO

- Aromatizzare l'acqua con il brodo vital, immergervi il biancostato e portare a cottura.
- Raffreddare e sfilacciare la carne.
- Realizzare l'insalata aromatizzando la carne con aroma insalata, olio, pepe e fiocchi di sale.
- Incorporare il giardinetto di verdure e completare con la crema di aceto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Giardinetto di Verdure C'era Una Volta





Olio Extra Vergine di Brodo Vital di Verdura Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe di Voatsiperifery, Intero

Aroma Insalata Universale - Miscela di Spezie

Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino