

CIRCLE OF LIFE

Un'armonia di forme che si completano l'un l'altra, sposate con la genuinità dei sapori, dove il cibo diventa arte e la golosità una... religione.



INGREDIENTI

- 100g carne magra di manzo
- 1 cialda di pane
- 20g Crema di Olive Nere
- 40g Peperoni Arrostiti a Filetti Tricolore
- Olio Extra Vergine di Oliva
- Crema di Aceto Classica con "Aceto Balsamico di Modena Igp"
- Erba Cipollina - Liofilizzata
- Sale Rosa Fino
- Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Battere a coltello la carne di manzo.
- Condire con sale e pepe, aggiungere i peperoni arrostiti tagliati a cubetti, l'erba cipollina e l'olio extravergine.
- Servirsi di uno stampo per dare alla battuta una forma rettangolare e posizionarvi sopra una cialda di pane con all'interno una crema di olive nere.
- Decorare con la crema di aceto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Olive Nere



Peperoni Arrostiti a
Filetti Tricolore



Olio Extra Vergine di
Oliva



Crema di Aceto
Classica con "Aceto
Balsamico di Modena
Igp"



Erba Cipollina -
Liofilizzata



Sale Rosa Fino



Pepe Nero Macinato
Grosso