

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



Brodo Vital di Verdura



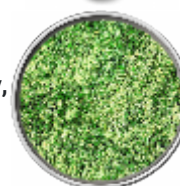
Olio Extra Vergine di
Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe di Voatsiperifery,
Intero



Aroma Insalata
Universale - Miscela di
Spezie

Crema di Aceto Ibisco-
Peperoncino