

BOLLITO GOURMET



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg biancostato di vitello
- 400g Giardiniera Rustica in Agrodolce
- 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 la giardiniera e completare con la crema di aceto.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Giardiniera Rustica in
Agrodolce**



Brodo Vital di Verdura



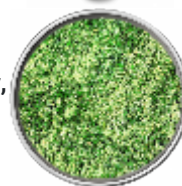
**Olio Extra Vergine di
Oliva**



Fiocchi di Sale Marino



**Pepe di Voatsiperifery,
Intero**



**Aroma Insalata
Universale - Miscela di
Spezie**

**Crema di Aceto Ibisco-
Peperoncino**