INSALATA DI CARNE PIEMONTESE CON FUNGHI PORCINI OLIO E PEPE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g carne piemontese a tocchetti
- 20 Porcini Tagliati a Metà in Olio d'Oliva
- 100g insalata di misticanza
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato

PROCEDIMENTO

- In un piatto disporre la misticanza con i tocchetti di carne e i porcini.
- Condire con olio e pepe e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Porcini Tagliati a Metà in Olio d'Oliva



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe Arlecchino Tritato