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