BOSCO INCANTATO

La magia di un dessert che non è un dessert, la favola di una storia di gusto che ha sempre un lieto fine.



INGREDIENTI

- 100g carne di manzo magra
- 30g Mix Noir Frutti di Bosco Interi
- Olio Extra Vergine di Oliva
- 20g Condimento al Lampone
- Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico
- Menta - Essiccata
- caprino di vaccino
- piadina

PROCEDIMENTO

- Battere il manzo al coltello, condire con il grill mediterraneo, l'olio, la menta e il condimento al lampone.
- Inserire alla base di un tumbler il mix noir ben sgocciolato.
- Aggiungere la battuta precedentemente preparata.
- Guarnire con delle sfere di caprino, frutti di bosco e una fogliolina di menta.
- Creare un coperchio con la piadina.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Mix Noir Frutti di Bosco Interi



Olio Extra Vergine di Oliva



Condimento al Lampone



Grill-Mediterraneo - Sale Aromatico



Menta - Essiccata