

DE 02 A 13 DE MARÇO

LE SETTIMANE GASTRONOMICHE DI EATALY

CELEBRANDO AS MULHERES DA GASTRONOMIA

CARNE CRUDA E SENAPE

com a chef Beatrice Miranda

INGREDIENTES

- 480 gr de filé mignon limpo
- 20g mostarda Dijon
- Q.b. flor de sal
- Q.b. pimenta do reino moída
- Q.b. azeite extra virgem
- 100g broto de rúcula
- 200g torradas de pão rústico

MODO DE PREPARO

- Cortar o filé mignon na “ponta da faca” e temperar com mostarda, azeite, pimenta do reino moída e flor de sal.
- Execute a montagem e sirva com o broto e as torradas de pão rústico.

ANOTAÇÕES
