

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo su insalatina e vinaigrette di scalogno

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g filetto di manzo
1/8 di brodo di carne
sale.

PER LA VINAIGRETTE

3 cipolline di scalogno
1/8 di olio d'oliva
sale
erba cipollina
il succo di un limone.

PREPARAZIONE

1 Tagliare lo scalogno fino, salare, pepare e mescolare con l'olio d'oliva.

Tagliare a fettine la carne ed immergerla per un minuto nel brodo bollente. Disporre le fette di carne su un letto di insalata mista di stagione e condire con la vinaigrette.