

SECONDI PIATTI

Carne tricolore

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Carne tricolore: un piatto fresco e colorato per il periodo caldo. Preparatelo per un pranzo da gustare dopo il mare oppure per una cena tra amici. Sarà un successo!

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 600 gr
POMODORI CILIEGINI 10
GRANA PADANO a scaglie - 200 gr
RUCOLA 1 mazzo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a dadini non molto piccoli e rosolatela in padella con un filo d'olio, mescolando di tanto in tanto.



- 2 A cottura quasi ultimata aggiungete i pomodorini, tagliati a metà, mescolate per un minuto e spegnete il fuoco.



- 3 Ultimate il piatto con la rucola fresca e del grana in scaglie.



4 Amalgamate gli ingredienti e servite immediatamente.