

SECONDI PIATTI

Carne tricolore

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



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

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!

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.