



VINI DELLA VALLE

Tagliata di manzo su rucola

Für 4 Personen.
Zubereitungszeit ca. 15
Minuten.

Zutaten

4 x 180 Gr.	Hohrückensteak oder Entrecote vom Rind
400 Gr.	Rucola
	Parmesan für Späne
	Cherry-Tomaten
	Aceto Balsamico
	Olivenöl
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Rucola-Salat waschen und auf 4 Teller anrichten.

Grillpfanne (Grill) erhitzen, Knoblauchzehe begeben und die 4 Steaks auf sehr hoher Hitze mit wenig

Olivenöl – bis zu deiner gewünschten Garstufe – braten/grillieren. Steaks auf ein Schneidebrett legen und

3 Minuten auskühlen lassen. Die Steaks in feine Streifen schneiden und auf dem Rucola anrichten. Olivenöl und Aceto darüber drapieren und mit Parmesanspänen sowie Cherry-Tomaten garnieren.

Perfekt dazu passt unser Monatswein aus dem Hause Masi. Der Brolo Campofiorin Oro.

