

Steak-Sandwich con salsa senapata di pere e rucola fresca

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

6	Fette di pane grandi
1 Cucchiaio	Olio d'oliva
8	Fettine di manzo da 100g sottili
2 Cucchiai	Panna acida
3 Cucchiai	Mostarda Purée di Pere*
80 g	Rucola
	Sale, pepe

Preparazione

Tagliare a metà le fette di pane e abbrustolirle in poco olio d'oliva.

Insaporire le fettine di manzo con sale e pepe e cuocerle in padella con l'olio rimanente fino al grado di cottura desiderato.

Spalmare la panna acida e la Mostarda Purée di pere sulle fette di pane abbrustolite e adagiarvi le fettine di manzo. Guarnire con la rucola.

Consiglio

Sostituire la Mostarda Purée di pere con la Mostarda Purée di fichi.



* in vendita presso Manor

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovani.ch, www.sandrovani.ch