



Entrecôte della razza grigia „LaugenRind“ altoatesina | Patate al rosmarino | Funghi organici di Aldino

OL

Durata: 15 min.

Portare a ebollizione una pentola d'acqua e togliere dal fuoco.

Mettere l'entrecôte con il sacchetto sottovuoto chiuso nell'acqua calda per circa 5 minuti per farla temperare.

Quindi estrarre l'entrecôte dal sacchetto sottovuoto e friggerlo in olio in una padella calda con le patate fino a aggiungere il punto di cottura desiderato.

Allo stesso tempo, scaldare i funghi in una casseruola.

Riscaldare il jus in una casseruola a parte.

Se necessario, tagliare la bistecca a fette e condire con sale e pepe.

Disporre e servire.

Nota

Conservare tutti gli ingredienti in frigorifero fino al momento dell'uso.

Il menù dura fino a 2 giorni in frigorifero e può essere preparato la sera stessa o il giorno successivo.

Allergeni: vedi sotto.

Allergeni

Si fa menzione se le sostanze citate o i prodotti a base di esse sono inclusi come ingredienti nel prodotto finale.

I 14 allergeni principali sono etichettati in conformità con le disposizioni di legge (Regolamento UE sulle informazioni sugli alimenti 116/2011)

Esistono anche altre sostanze che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Nonostante l'accurata preparazione dei nostri piatti, oltre agli ingredienti etichettati, possono contenere tracce di altre sostanze che vengono utilizzate nel processo produttivo in cucina.

Gli alimenti a cui vengono aggiunte le lettere (ad esempio C e G) contengono i corrispondenti allergenici (ad esempio uova e latte) come mostrato nelle lettere seguenti.

Elenco degli allergeni:

A = glutine, B = crostacei, C = uova, D = pesce, E = arachidi, F = soia, G = latte, H = noci, L = sedano, M = senape, N = sesamo, O = Anidride solforosa, P = lupini, R = molluschi, cozze.