

TAGLIATA DE VEDELLA AMB RUCA

Ingredients per a 4 persones (350 calories per ració)

600 gr. de brinça de vedella (és la part més prima de l'entranya)

80 gr. de ruca

Sal màldon, pebre, unes gotes de llimona, oli verge d'oliva i una mica de Mòdena

Marqueu la brinça amb una planxa a foc viu. Només volta i volta. Filetegeu la carn i amaniu-la amb una mica d'oli, unes gotes de Mòdena (millor polvoritzat), pebre i sal màldon. Serviu-la coberta amb la ruca amanida amb oli i unes gotes de llimona. La ruca amaniu-la a última hora si no se us pansirà.



Ingredients



Tagliata