



Cubotti di manzo con infuso di Montasio e tarassaco



Tipo di Montasio: Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Secondo

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr filetto di manzo,
- 2 dl brodo vegetale, 100 gr crosta edibile di Montasio,
- 200 gr tarassaco, 1 spicchio d'aglio, olio evo,
- salsa di soia, pepe, sale.

Descrizione:

Tagliare la carne a cubi di 3 cm, insaporirli con pepe e salsa di soia; nel frattempo, da freddo portare a ebollizione il brodo con le croste di Montasio, togliere dal fuoco, unire la carne e lasciarla cucinare per tre minuti. Ripassare in padella con olio e aglio il tarassaco già sbollentato, regolando di sale. Servire mettendo al centro del piatto la verdura, tutt'intorno i cubotti di carne e versare l'infuso filtrato.