

# INSALATA DI CARNE PIEMONTESE CON FUNGHI PORCINI OLIO E PEPE



## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g carne piemontese a tocchetti
- 20 Porcini Tagliati a Metà in Olio d'Oliva
- 100g insalata di misticanza
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe Arlecchino Tritato

## PROCEDIMENTO

- In un piatto disporre la misticanza con i tocchetti di carne e i porcini.
- Condire con olio e pepe e servire.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Porcini Tagliati a  
Metà in Olio d'Oliva**



**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Pepe Arlecchino  
Tritato**