

## BOLLITO GOURMET



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1kg biancostato di vitello
- 400g Giardinetto di Verdure C'era Una Volta
- 30g Brodo Vital di Verdura
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe di Voatsiperifery, Intero
- q.b. Aroma Insalata Universale - Miscela di Spezie
- q.b. Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino

### PROCEDIMENTO

- Aromatizzare l'acqua con il brodo vital, immergervi il biancostato e portare a cottura.
- Raffreddare e sfilacciare la carne.
- Realizzare l'insalata aromatizzando la carne con aroma insalata, olio, pepe e fiocchi di sale.
- Incorporare il giardinetto di verdure e completare con la crema di aceto.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Giardinetto di Verdure  
C'era Una Volta**



**Brodo Vital di Verdura**



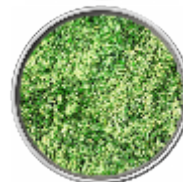
**Olio Extra Vergine di  
Oliva**



**Fiocchi di Sale Marino**



**Pepe di  
Voatsiperifery, Intero**



**Aroma Insalata  
Universale - Miscela  
di Spezie**



**Crema di Aceto Ibisco-  
Peperoncino**