

HELL'S KITCHEN



- SECONDO -

Carttè di manzo in crosta.



- PROCEDIMENTO -

Sigillare il carttè di manzo in padella e sfumarlo con il cognac, poi riempire il carttè con la salsa di foie gras, sale e pepe. Avvolgerlo con il prosciutto cotto. spennellare il manzo e la pasta brisè con uovo e latte e avvolgere il manzo con la pasta brisè. mettere in forno a 190° per 25 minuti.



hellskitchen.sky.it

 twitter.com/hellskitchenit

 facebook.com/HellsKitchenItalia

 instagram.com/hellskitchenit#