

HELL'S KITCHEN



- SECONDO -

Cartè di manzo in crosta.



- PROCEDIMENTO -

Sigillare il cartè di manzo in padella e sfamarlo con il cognac, poi riempire il cartè 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#