

## Tagliata di manzo alla griglia con salse



### Ingredienti

- 2 costate di manzo (1kg complessivo)
- qb Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- qb Rosmarino Liofilizzato CANNAMELA
- qb Sale Rosso all'alea delle Hawaii CANNAMELA
- 30g olio extravergine di oliva
- Ingredienti per salsa piccante:
  - 70g pomodoro fresco frullato
  - qb peperoncino CANNAMELA
  - qb coriandolo tappomacina CANNAMELA
- Ingredienti per salsa alla senape:
  - 50g senape
  - 30g panna fresca
  - qb prezzemolo liofilizzato CANNAMELA



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
456\*

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Aromatizzate uniformemente la carne con un bel pizzico di rosmarino liofilizzato CANNAMELA.
- 2** Profumate con tre giri di tappomacina mix creola CANNAMELA elasciate insaporire al fresco per alcune ore.
- 3** Salsa piccante: al frullato di pomodoro incorporate emulsionando sale, due giri di Tappomacina peperoncino CANNAMELA e due cucchiaini di olio extravergine.
- 4** Salsa alla senape: addolcite la senape con la panna, poi insaporite con mezzo cucchiaino di prezzemolo liofilizzato CANNAMELA.
- 5** Scaldate molto bene la griglia e cuocete le costate da ambo i lati, rigirandole solo due volte.
- 6** Allontanatele dalla griglia, poi conditele con quattro giri di Tappomacina sale rosso delle Hawaii CANNAMELA.
- 7** Tagliate la carne a fette alte un centimetro circa. Disponetele sul vassoio da portata, irrorate con un filo di olio extravergine CANNAMELA.
- 8** Servite subito accompagnando i piatti con le salse.