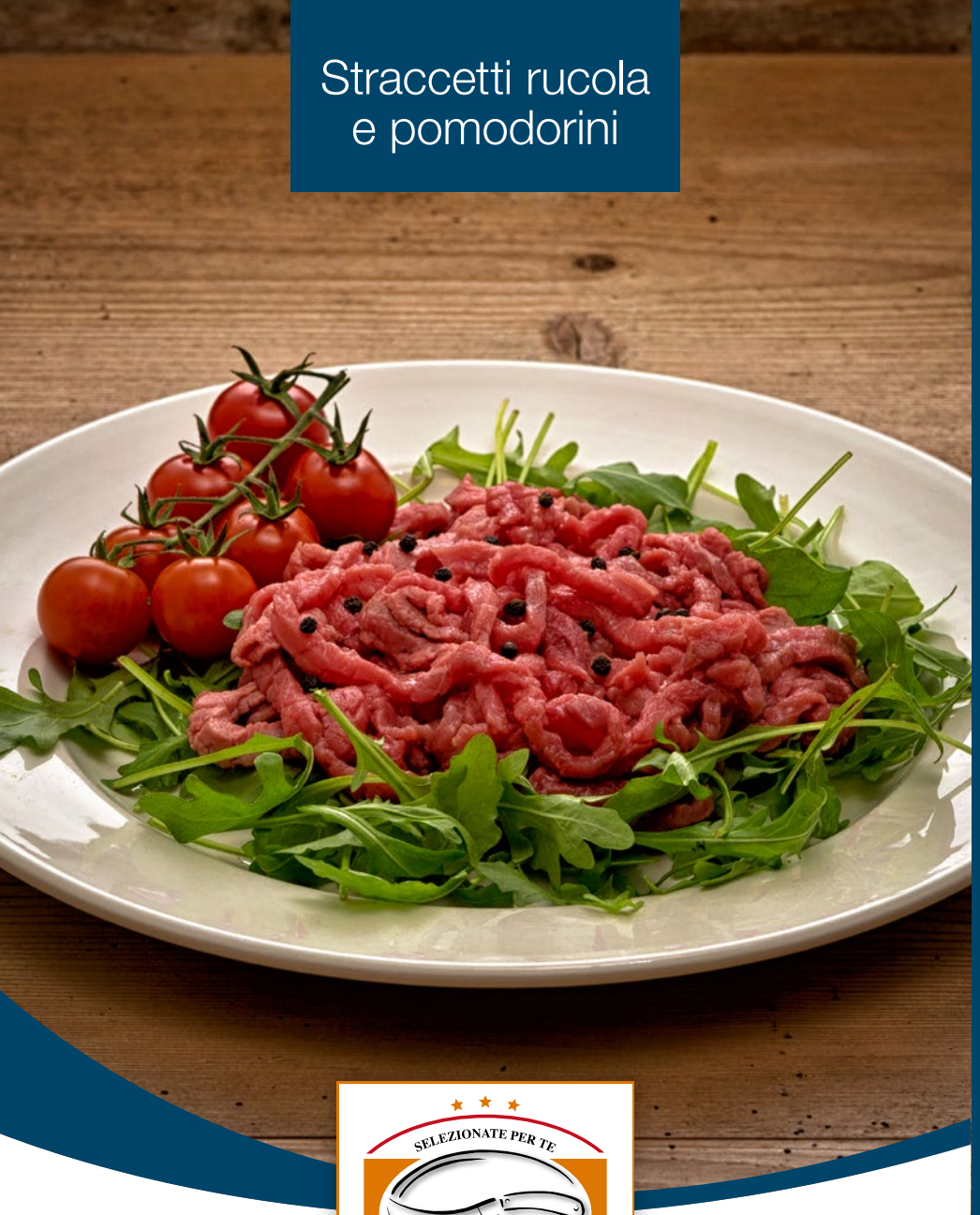
Straccetti rucola e pomodorini



LE MACELLERIE DEL GUSTO

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
VICENZA

le macellerie del gusto.it

LE MACELLERIE DEL GUSTO

Macelleria Baggio	Via Vaccari, 84 · Vicenza	0444 565672
Macelleria Chemello	Via Marconi, 5 · Mason Vicentino	0424 708055
Macelleria Gastronomia Costa Giuliano	Viale Trieste, 124 · Vicenza	0444 506435
Dalla Stella Giorgio ed Emanuele	Via Verlato, 34 · Villaverla	0445 350317
Macelleria Deganello	Via Btg. Val Leogra, 81 · Schio	0445 523175
Delizie Gastronomiche	Via Olmo, 49 · Creazzo	0444 520530
Macelleria del 2000	Via Levico, 2 · Caldogno · Fraz. Cresole	0444 986380
Macelleria Ghiotto	Via Zanella, 6 · Montorso	0444 685440
Macelleria F.lli Zenere	Via Barco, 28 · Caldogno	0444 585001
I Macellai Caldogno	Via Dante, 93 · Caldogno	0444 586085
I Macellai Vicenza	Via Del Mercato Nuovo, 37 · Vicenza	0444 569908
Fantin Macelleria	Via Da Vinci, 8 · Altavilla Vic.na	0444 572115
Macelleria Carne Asiago	Via Dalla Zuanna, 8 · Asiago	0424 462677
Macelleria Ronzani Massimiliano	Via Cantale, 6 · Lusiana	0424 406020
Macelleria Pegoraro dal 1959	Via Crispi, 28 · Ponte di Barbarano	0444 896562
Macelleria Peretti	Via Roma, 19 · Montecchio Maggiore	0444 696223
Macelleria Primon	Via Patrioti, 27 · Asiago	0424 63735
Macelleria Peron Claudio	Via Giavenale di Sopra, 83 · Schio	0445 671853
Macelleria Pietrobelli	Piazza Monza, 17 · Dueville	0444 590294
Macelleria Pivato Giovannino	Via Matteotti, 41/A · Poiana Maggiore	0444 898222
Macelleria Rigon	Via Roma, 8 · Sandrigo	0444 750507
Supercarni Valdagno di Rossato & C.	Via 7 Martiri, 14/E · Valdagno	0445 406464
Isola della Carne	Via Arasella, 7 · Isola Vic.na	0444 975960
Macelleria da Luciana e Maurizio	Viale Dal Verme, 149/151 · Vicenza	0444 922816

Straccetti rucola e pomodorini

la ricetta

Principali ingredienti

carne di bovino adulto
rucola
pomodorini
sale

Cottura

Cuocere in padella con un filo d'olio, salando solo alla fine.

Contorno

Insalata di carote e pomodori.

i consigli

Costa Giuliano

Per chi gradisce consumare la carne di manzo non troppo cotta, si consiglia di cucinare non più di 9, massimo 10 minuti.

il vino

Raboso o un vino rosato