

RISTORANTE “IL SORRISO”

BOCCONCINI ALLA SALSA BALSAMICA DEI PICENI

DOSI PER 4 PERSONE

16 bocconcini di carne (filetto o carne bianca)
pepe
salsa balsamica dei Piceni

Far rosolare in olio extravergine di oliva bollente i bocconcini in modo che formino una crosticina dorata da ambo le parti, aggiustare di sale e pepe ed irrorare con salsa balsamica dei Piceni. Come contorno si possono abbinare delle patate saltate con lo stesso intingolo dei bocconcini o dei carciofi precedentemente sbollentati in acqua salata, quindi saltati nell'intingolo della carne con una manciata di zucchero.

BUON APPETITO!!!