

Egészben sült marhafartő hidegen

**Hozzávalók:**

RODEO marhafartő MICHELANGELO
Burrata DOP articsókaszív salátakeverék
sárgabarack grillezett kápia paprika
KUKTA extra szűz olívaolaj balzsamecet
vörös pesto szósz dijoni mustár vegyes
virágméz koktélpáradicsom KUKTA vaj
rozsmaring kakukkfű mustármag

Séftipp:

Az egész fartőt sózzuk, borsozzuk és magas hőfokon kérgesítjük, majd 130 fokos sütőben 43 fokos maghőig huzatjuk. 10 perces pihentetés után folpackba szorosan felgöngyöljük, hogy formát adjunk neki, hűtőben dermedtjük és vékony szeleteket vágunk belőle. A burattat körberakjuk a salátánkkal, mellé helyezzük a fartő szeleteket és meglocsoljuk a dresszingsel.

