

Теплый салат «Страчетти»

Ингредиенты:

- Говяжья вырезка – 140 грамм
- Помидоры черри – 4 штуки
- Руккола – 10 грамм
- Тимьян – 1 веточка
- Чеснок – 1 зубчик
- Стружка пармезана – 20 грамм
- Оливковое масло – 15 миллилитров
- Бальзамический соус-крем – 10 миллилитров
- Морская соль, перец

Говяжью вырезку нарезать соломкой, посыпать солью и перцем, смешать с тимьяном и измельченным чесноком, добавить 1 столовую ложку оливкового масла и дать промариноваться 10 минут. Обжарить мясо на раскаленной сковороде. Добавить разрезанные пополам помидоры черри и выложить в подогретое блюдо. Сверху уложить рукколу и стружку пармезана, украсить бальзамическим соусом.

