



## MENÙ BARACHÌ

*Carpaccio di filetto di manzo a coltello con songino  
Formaggio fresco di capra con acciughe del Cantabrico  
Fracosta di Torello 450 gr ca.  
Fagioli all'uccelletto  
Il nostro tiramisù*

### PREPARAZIONE:

*Carpaccio di filetto e formaggio con acciughe: rimuovere la confezione dal frigorifero circa 10 minuti prima dell'utilizzo. Troverete a disposizione olio, sale, pepe e aceto. Condire il filetto a piacimento poco prima del consumo.*

*Fracosta di torello: Scaldare a fuoco moderato una piastra o una padella. Posare la bistecca. Per una cottura al sangue si consiglia di cuocere per circa 3 minuti per lato, altrimenti prolungare la cottura in base alle proprie esigenze. Si consiglia di condire solamente a cottura terminata con olio, sale e pepe a piacere.*

*Fagioli all'uccelletto: scaldare per circa 4 minuti in padella.*

*Tiramisù: non serve indicazione alcuna. Non vi resta che gustarvi la nostra amata ricetta!*

*Per info: [www.barachi.it](http://www.barachi.it)*