



# Roast Beef

con Salsa tapenade di acciughe



## Ingredienti (per 4 persone)

400 g di roast beef a fettine

### Salsa tapenade:

100 g di olive snocciolate

30 g di **Filetti di acciughe in salsa piccante Rizzoli**

10 g di capperi dissalati

½ spicchio di aglio

Il succo di mezzo limone

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

### Per decorazione

Peperone

**Filetti di acciughe in salsa piccante**

### Preparazione

Per la salsa: passate nel mixer le olive, i capperi, l'aglio e i Filetti di acciughe in salsa piccante (conservate a parte la salsa dei filetti di acciughe) fino ad ottenere un asalsa liscia ed omogenea. Versate il composto in una ciotola ed aggiungete, a filo, 4 cucchiaini di olio.

Per ultimo incorporate il succo di limone. Condite la carne con la salsa piccante dei Filetti di acciughe e accompagnate con la tapenade. Decoratela con quadrucci di peperone e filetti di acciughe in salsa piccante.

### Tempo di esecuzione

15 minuti



#### VALORI NUTRIZIONALI A PORZIONE

<b>Calorie</b>	218 Kcal/914 Kj
<b>Proteine</b>	3,25 g
<b>Carboidrati</b>	0 g
<b>Grassi</b>	2,00 g

