

CUCINA CON NOI

TARTARE ESTIVA



Ingredienti:

- 6 etti di carne "macinata magrissima Dalfcarni"
- 10 pomodorini ciliegino
- 2 manciate di olive nere
- 2 manciate di olive verdi
- 2 manciate di pinoli
- Olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

Procedimento:

- 1) Mettete la carne macinata in una terrina, poi sminuzzare con un coltello le olive nere, le olive verdi, i pomodorini e i pinoli.
- 2) Fate un'emulsione con olio sale e pepe, sbattendo bene con una forchetta.
- 3) Una volta fatta la salsina versatela sulla carne tritata e unite le olive nere, quelle verdi, i pinoli e i pomodorini precedentemente sminuzzati.
- 4) Lasciate in infusione il composto mettendolo per mezz'ora in frigo, in modo che la carne si insaporisca bene.
- 5) Una volta trascorso il tempo necessario, prendete delle ciotoline di vetro, oliatele e riempiatele con la carne macinata.
- 6) È fatta! Rovesciatele su un piatto da portata e servite.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!

PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?

*Ordina qui: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it***

O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)



DALF CARNI A CASA TUA!
Ordina su: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it**

