

CUCINA CON NOI

COSTATA DRY AGED CON "RUB" DALF CARNI



Ingredienti:

- Costata Dry Aged Dalf Carni da 1,2 kg
- Rub base Dalf Carni q.b.
- Paprika q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine q.b.

Procedimento:

- 1) Mescolate il nostro "Rub base Dalf Carni" con la paprika e il pepe.
- 2) Ungete la costata con l'olio extravergine e massaggiatela con il Rub ottenuto, in modo da farla aderire bene alla carne.
- 3) Scaldate il barbecue a 250/300 gradi e cuocete la bistecca su fiamma intensa 5 minuti per lato, più 5/10 minuti in piedi sull'osso. Così otterrete una costata al sangue ma con una bella crosticina all'esterno.
- 4) Ora non vi resta che impiattarla, tagliarla e assaporarla ancora fumante!

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

Rivarolo, Via G. Rossini, 16R - 010 7319399

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**

