

CUCINA CON NOI

TAGLIATA CON CREMA ALLA CURCUMA



Ingredienti:

- 1 fetta di Noce di bovino per tagliata Dalf Carni
- 2 cucchiaini di yogurt greco
- 2 cucchiaini di maionese
- Curcuma in polvere q.b.
- Rosmarino qualche foglia
- Sale

Procedimento:

- 1) Frullate con un minipimer la maionese, lo yogurt greco, la curcuma, il rosmarino, 2 cucchiaini d'acqua e una puntina di sale, fino ad ottenere un'emulsione.
- 2) Su una piastra ben calda cuocete la tagliata da ambo i lati per pochi minuti.
- 3) Impiattate la tagliata su un piatto da portata e guarnitela con la salsa alla curcuma.

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**

