

CUCINA CON NOI

HAMBURGER SFIZIOSO



Ingredienti:

- Hamburger di vitello Dalf Carni
- 1 panino da hamburger
- 6 fettine sottili di pancetta
- 1 peperone verde
- 1 scalogno
- Lattughino q.b.
- Una manciata di noci sgusciate
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini di zucchero

Procedimento:

- 1) Dopo aver tagliato la cipolla e i peperoni a fette sottili, metteteli in una padella con un goccio di olio extravergine, salate e aggiungete lo zucchero, allungate con un po' d'acqua e lasciate cuocere finché i peperoni diventeranno morbidi.
- 2) Nel frattempo scaldate per pochi secondi la pancetta in un'altra padella fino a farla diventare croccante. Iniziate a cuocere l'hamburger di vitello su una piastra da ambo i lati, a parte sbriciolate con una mezza luna le noci. Aprite il panino e scaldatelo per qualche minuto sulla padella.
- 3) A questo punto assemblate e riempite il panino: iniziate con il lattughino, poi la carne, i peperoni stufati, la pancetta croccante ed infine le noci sbriciolate. Impiattate il panino e servitelo.

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**

