

CUCINA CON NOI

TAGLIATA CON SALSA DI LATTE DI COCCO E CURRY



Ingredienti:

- 1 tagliata di Black Angus "Dalfcarni"
- 300 ml di latte di cocco
- 3 cucchiaini di curry
- 1 peperoncino
- Sale

Procedimento:

- 1) Bollire in un pentolino il latte di cocco con il peperoncino e un pizzico di sale; dopodiché aggiungere i cucchiaini di curry e lasciare cuocere per 5 minuti.
- 2) Nel frattempo far scottare in una padella la tagliata da ambo i lati.
- 3) In seguito, dopo averla salata e tagliata a strisce, coprirla di salsina al curry e far cuocere ancora per pochi minuti.
- 4) Mettere la tagliata su un piatto da portata e servirla ancora calda.

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**

