

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

ROTONDINO ALLA SENAPE E PROSCIUTTO CRUDO



Ingredienti:

- 700 gr di rotondino di coscia
- 150 gr di prosciutto crudo
- 50 gr di senape di Digione
- 3 patate gialle
- Rosmarino
- Salvia

Procedimento:

- 1) Rosolare il rotondino di coscia in una pentola con un filo di olio evo, cospargetela di senape e avvolgete tutto nelle fette di prosciutto crudo.
- 2) In seguito, pelare e tagliare a cubetti le patate da aggiungere intorno al rotondino, condire con sale, pepe, olio evo e le erbe aromatiche. Infornare tutto per 40 min a 170°. Riducete il liquido di cottura rimasto e ricavate una salsa.
- 3) Infine tagliare a fette il rotondino e servitelo con la salsa e il prosciutto crudo croccante da accompagnare con le patate al forno. Impiattare e servire a tavola.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette di Stefano Callegaro, vincitore di Masterchef, 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**

