

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

GOULASH



Ingredienti:

- 500 gr di spezzatino magrissimo bovino
- 1 peperone rosso
- 1/2 cipolla bianca
- 2 patate gialle
- 2 peperoncini
- 2 pomodori ramati
- 50 gr di paprika

Procedimento:

- 1) Prepariamo i nostri ingredienti: tagliare a fettine sottili la cipolla, pelare e tagliare le patate a cubetti, tagliuzzare a striscioline il peperone e a fettine il peperoncino, ed infine affettare i pomodori.
- 2) Dopodiché in una casseruola aggiungiamo un filo di olio evo, rosolare prima la cipolla e in seguito i pezzettoni di bovino, fino a quando la carne sarà ben rosolata.
- 3) Aggiungere successivamente tutti gli altri ingredienti in una volta sola, coprire con brodo vegetale o carne. Cuocere per circa un'ora, aggiungendo a piacere sale e pepe. Impiattare e servirlo a tavola ben caldo.

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**

