

# CUCINA CON LO CHEF

*Stefano Callegaro*

## TORTA DI HAMBURGER



### **Ingredienti:**

- 2 hamburger di Fassona DALF
- 150 gr di formaggio fondente grattugiato
- 100 gr di olive taggiasche
- 100 gr di pomodorini

### **Procedimento:**

- 1) Innanzitutto bisogna allargare la base dell'hamburger in modo tale da ottenere una piccola conca al centro e aggiungere le olive, i pomodorini e il formaggio.
- 2) In seguito, chiudere il primo hamburger con il secondo e condire la superficie con: sale, pepe, olio e formaggio.
- 3) Infornare a 170° per circa 15 minuti. Infine, tagliare la torta di Hamburger a fette e servire 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

Voltri, Via Voltri 1B r - 010 6370956

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: **[www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://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](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)**

