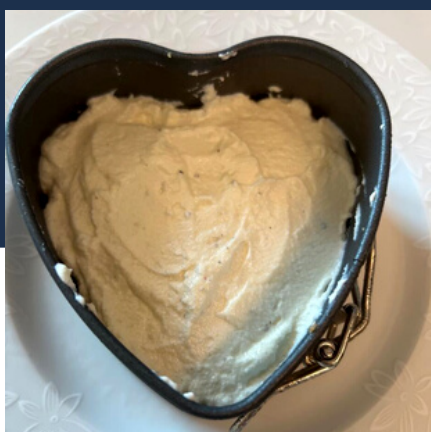
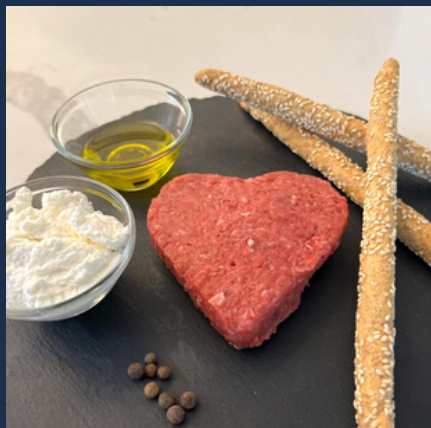


CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

CHEESECAKE DI TARTARE



Ingredienti:

- 1 Tartare DALF
- 5 grissini
- 100 gr di ricotta
- 1 noce di burro
- Olio q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver sminuzzato i grissini con un frullatore, mettete il composto in un contenitore e amalgamatelo con una noce di burro fuso, aggiungete in seguito l'olio e il sale.
- 2) Dopodiché mescolate la ricotta con: olio, sale e pepe. Prendete una coppa pasta a forma di cuore e iniziate a creare gli strati. Il primo strato con il composto di grissini, il secondo con la ricotta e l'ultimo con la tartare.
- 3) Per concludere aggiungiamo sulla superficie della tartare un po' d'olio, sale e pepe a vostro piacere e servitelo 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

Voltri, Via Voltri 1B R - 010 6370956

Largo San Francesco da Paola 19R - 010 8283169

Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?

*Ordina qui: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it***

O chiama il numero 010 8386191 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)



MERCATO DEL CARMINE

 Piazza del Carmine

 329 2829379 - 0102091517

PER PRENOTARE CHIAMARE DOPO LE 17:30!
CI TROVIAMO NELL'EX MERCATO DEL CARMINE
VICINO A PIAZZA DELLA NUNZIATA!

