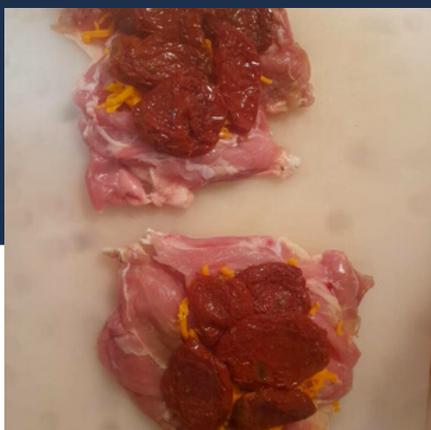


CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

COSCE DI POLLO FARCITE E PEPERONE RIPIENO



Ingredienti:

- 2 cosce di pollo disossate Dalf
- 10 pomodorini sottolio
- 200 gr di formaggio Cheddar
- 1 peperone rosso
- 100 gr di verdura mista cotta
- Sale, pepe e olio q.b.

Procedimento:

- 1) Insaporite le cosce di pollo disossate con il sale e il pepe, farcitele con il formaggio grattugiato e i pomodorini. Arrotolate le cosce e chiudete tutto con lo spago da cucina.
- 2) Prendete il peperone e dividetelo in due parti, aggiungete il formaggio Cheddar e le verdure miste cotte. Dopodichè insaporitelo con il sale e il pepe, mettete tutto in forno, sia le cosce che il peperone. Cuocere per circa 20 minuti a 180 gradi.
- 3) Una volta terminata la cottura, lasciate raffreddare per qualche minuto; preparate il piatto 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!

