

# CUCINA CON LO CHEF

*Stefano Callegaro*

## MEDAGLIONI SAPORITI DI FILETTO



### Ingredienti:

- 4 medaglioni di filetto DALF
- 8 fette di pancetta
- 8 foglie di salvia
- 1 ramoscello di rosmarino
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro 1 noce
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento:

- 1) Prendete il filetto e arrotolateci intorno le fette di pancetta e due foglie di salvia.
  - 2) Nel frattempo fate sciogliere il burro e l'olio in una padella, aggiungeteci in seguito il rosmarino e il filetto.
  - 3) Fate cuocere circa 2 minuti per lato e insaporitelo con il sale e il pepe a vostro piacere.
- Impiattatelo con della verdura 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](http://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!

