

# CUCINA CON LO CHEF

*Stefano Callegaro*

## INVOLTINI ALLA BIRRA



### Ingredienti:

- 2 fette magre di bovino DALF
- 8 fette di pancetta
- 4 ramoscelli piccoli di rosmarino
- 2 sottilette
- 1/2 bicchiere di birra
- Olio extravergine
- Burro 1 noce
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Procedimento:

- 1) Tagliate a metà la fetta di carne e aggiungeteci: la pancetta, metà sottiletta e il rosmarino.
- 2) Arrotolate il preparato ottenendo degli involtini e insaporite con il sale e il pepe a vostro piacere.
- 3) In seguito fate sciogliere il burro nell'olio, adagiateci gli involtini e aggiungete la birra. Cuocere tutto per circa 10 minuti. Una volta pronto, impiattare e servire 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!

