

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

POLPETTE ALLA PAPRIKA E GRANA AL FORNO



Ingredienti:

- 20 polpette DALF
- Paprika ah
- Grana grattugiato q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) In una ciotola unite: il pangrattato, la paprika e il grana grattugiato. Dopodichè prendete le polpette Dalf e impanatele nella miscela ottenuta.
- 2) Aggiungete le polpette in una teglia con l'olio e il sale a vostro piacere; cuocere in forno a 180 gradi per circa 20/25 minuti.
- 3) Una volta ultimata la cottura, impiattare e servire a tavola ancora calde.

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!

