

CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

TAGLIATA MEDITERRANEA



Ingredienti:

- 1 tagliata di Black Angus DALF
- 5 pomodorini
- Pesto q.b.
- Granella di pistacchi
- Olio q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Tagliate i pomodorini a metà e metteteli in una teglia. Irrorateli con l'olio e aggiungete del sale a vostro piacere. Cuocere in forno per circa 20 minuti a 180 gradi.
- 2) Nel frattempo, grigliate la tagliata in base alla vostra preferenza di cottura.
- 3) Una volta pronta, tagliate la tagliata e aggiungeteci sopra il pesto, i pomodorini confit ed infine la granella di pistacchi.

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!

