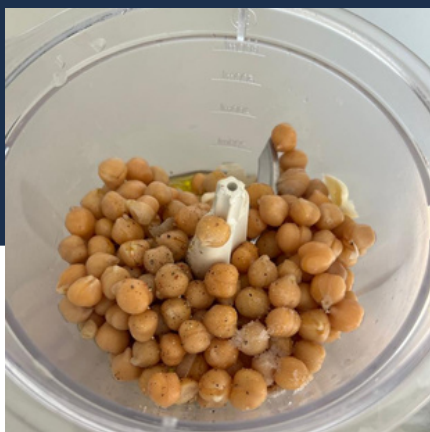


CUCINA CON LO CHEF

Stefano Callegaro

HAMBURGER CON HUMMUS DI CECI



Ingredienti:

- 1 Hamburger di Scottona Prussiana DALF
- 1 panino per hamburger
- 1 scatola di ceci
- 3 pomodorini Rossi
- 3 pomodorini gialli
- Olio extravergine q.b.
- Sale
- 1/2 spicchio d'aglio
- 1/2 succo di limone

Procedimento:

- 1) Preparate l'hummus in un mixer e frullate i ceci insieme all'olio, il succo di limone, l'aglio e il sale, fino a creare una salsa omogenea.
 - 2) Nel frattempo tagliate i pomodorini e mettete il pane (tagliato a metà) su una piastra; fate scaldare a vostro piacere. In seguito cuocete l'hamburger su una piastra da ambo i lati.
 - 3) Una volta cotta, preparate il panino aggiungendo l'hamburger, l'hummus di ceci ed infine i pomodori.
- Servitelo a tavola ancora ben caldo.

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!

