

# CUCINA CON NOI

## TARTARE CON CREMA DI PARMIGIANO, PERE E NOCCIOLE



### Ingredienti:

- Tartare DALF
- 5 cucchiari di parmigiano
- 3 cucchiari di panna
- 2 cucchiari di latte
- 1 pera
- 6 nocciole
- Olio extravergine q.b
- Pepe q.b
- Sale q.b
- Per il cestino: 50 gr di parmigiano

### Procedimento:

- 1) Mettete in un pentolino il parmigiano e la panna, fate scaldare a fuoco medio, allungando il tutto con il latte. Una volta formatasi la crema, spegnete.
- 2) Nel frattempo versate in un padellino il restante parmigiano, distribuitelo in modo uniforme e fate cuocere a fuoco medio finché inizia a rapprendersi. Una volta raggiunta la giusta consistenza, girate la sfoglia di parmigiano su una ciotola in modo che prenda la sua forma. Quando si raffredda, il cestino di parmigiano è pronto.
- 3) A questo punto tagliate la pera a fettine sottili e tagliate le nocciole a pezzettini, o frullatele.
- 4) Iniziamo a impiattare: prendete il cestino, posizionateci la tartare, irroratela di olio sale e pepe, poi copritela con la crema di parmigiano ed infine guarnitela con la granella di nocciole e le fette di pera. Ora è pronta per essere servita a tavola.

**Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette 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!

