

CUCINA CON NOI

SPEZZATINO DI POLLO CON OLIVE, PINOLI E SCORZA DI LIMONE



Ingredienti:

- 1 Petto di pollo (circa 600/700 g)
- 100 g di olive verdi
- 100 g di olive nere
- 50 g di pinoli
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- Scorza di 1 limone grande
- Vino bianco 2 bicchieri
- Brodo vegetale q.b.
- 1 noce di burro
- 8 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- Sale

Procedimento:

- 1) Tagliare il petto di pollo a cubetti e le olive a rondelle.
- 2) Tenere da parte un po' di olive e pinoli e fare un trito insieme alla scorza di limone e allo spicchio d'aglio.
- 3) In una casseruola far soffriggere lo scalogno, poi aggiungere i cubetti di petto di pollo e continuare a soffriggere per altri 5 minuti.
- 4) Ora aggiungere il trito, il sale, il vino bianco, le olive a rondelle e i pinoli: far cuocere per circa un'ora e un quarto con il coperchio. Affinchè non si asciughi troppo, bagnarli ogni tanto con un po' di brodo.
- 5) Una volta terminata la cottura, impiattare e servire.

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

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?

*Ordina qui: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it***

O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)



DALF CARNI A CASA TUA!
Ordina su: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it**

