

CUCINA CON NOI

SCALOPPINE ALLA CENERE



Ingredienti:

- 4 fette di scamone
- 200 g di gorgonzola
- 1 confezione di panna da cucina
- 30 olive nere
- Pepe q.b.
- Farina q.b.
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Latte q.b.

Procedimento:

- 1) Infarinate le fette di scamone e adagiatele in padella insieme ad una noce di burro. Fate cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- 2) Nel frattempo sminuzzate le olive nere. A parte, in un pentolino fate sciogliere il gorgonzola con la panna (se la crema è troppo densa, allungatela con un po' di latte).
- 3) A questo punto unite la crema di gorgonzola e le olive alle scaloppine, salate, pepate e fate cuocere per una ventina di minuti a fuoco basso. Appena sono pronte, servitele calde.

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**

