

CUCINA CON NOI

COTECHINO IN CROSTA



Ingredienti:

- 2 cotechini Dalf Carni
- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 6 cubetti di spinaci surgelati
- 2 manciate di uvetta
- 2 manciate di pinoli
- Una noce di burro
- Sale

Procedimento:

- 1) Immergere i cotechini in una pentola d'acqua fredda e una volta portata a bollore, farli cuocere per un'ora e un quarto. Poi farli raffreddare nell'acqua di cottura.
- 2) Nel frattempo mettere l'uvetta in ammollo in una tazza d'acqua calda e far scongelare gli spinaci, dopodiché far saltare in padella gli spinaci con il burro assieme ai pinoli e all'uvetta e salare il tutto.
- 3) A questo punto srotolare la pasta sfoglia e adagiarvi sopra prima gli spinaci e poi i cotechini dopo averli spellati. Chiudere la pasta sfoglia creando un grosso rotolone: ora farlo cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 25/30 minuti.
- 4) Sfornare il rotolone, tagliarlo a fette 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**

