

CUCINA CON NOI

COSCE DI POLLO DISOSSATE CON CAPPERI E CREMA DI PEPERONI



Ingredienti:

- 4 "cosce di pollo disossate Dalf Carni"
- 2 peperoni rossi
- 3 cucchiaini di capperi
- 1 scalogno
- 2 spicchi d'aglio piccoli
- 2 foglie d'alloro
- 5 pomodorini datterini o ciliegini
- 2 cucchiaini di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini rasi di zucchero
- Vino bianco 1 bicchiere
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver oliato una casseruola, far rosolare le cosce di pollo disossate con l'aglio e l'alloro.
- 2) Nel frattempo pulire i peperoni e frullarli insieme all'aglio, i pomodorini e lo scalogno fino a formare una crema. Nel caso fosse troppo densa, allungarla con un po' di vino bianco.
- 3) Dopo aver fatto rosolare le cosce, aggiungere il vino bianco, il sale e il pepe. Passato il tempo necessario per sfumare il vino, aggiungere la crema di peperoni, la passata di pomodoro, lo zucchero e i capperi. Far cuocere con il coperchio a fuoco lento per circa un'ora.
- 4) Raggiunta la cottura ottimale, 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**

