

CUCINA CON NOI

POLPETTE ALLA VODKA E PAPRIKA



Ingredienti:

- 20 Polpette di Scottona DALF Carni
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 bicchierino di Vodka
- 2 cucchiari rasi di paprika (o a vostro piacere)
- 2 peperoncini (o a vostro piacere)
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio
- Farina q.b.
- Olio extravergine q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Mettete i 2 peperoncini nel bicchierino di Vodka e lasciateli in infusione per circa 15 minuti. Nel frattempo infarinate leggermente le polpette e affettate lo scalogno.
- 2) Versate l'olio extravergine in una padella e fate soffriggere lo scalogno e l'aglio. Poi aggiungete le polpette e fatele rosolare per 2 minuti. Versate la vodka con i peperoncini, fate sfumare per altri 2 minuti e infine aggiungete la passata di pomodoro, la paprika e salate il tutto.
- 3) Lasciate cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Appena le polpette sono pronte, servitele in 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

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**

