

CUCINA CON NOI

SPEZZATINO DI NATALE



Ingredienti:

- 2 kg di spezzatino magrissimo
- 250 g di pinoli
- 1 cipolla
- 3 carote
- 1 spicchio d'aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 litro di vino rosso
- 1/2 tubetto di concentrato di pomodoro
- Burro q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Brodo q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver tagliato la cipolla e le carote, frullarle insieme allo spicchio d'aglio e al rosmarino con un frullatore ad immersione, creando una crema.
- 2) Far soffriggere la crema con l'olio e con un bel pezzo di burro, poi aggiungere la carne, salarla e farla rosolare per 5 minuti girandola con il cucchiaio.
- 3) Ora unire i pinoli, il vino e il concentrato di pomodoro e lasciar cuocere per circa 2 ore e mezza con coperchio a fuoco basso, girando il tutto con un cucchiaio di tanto in tanto. Mentre cuoce, nel caso dovesse asciugarsi troppo, allungare con un po' di brodo.
- 4) Una volta raggiunta la cottura giusta della carne (deve risultare molto morbida e quasi sfagliarsi tagliandola con una forchetta), impiattare lo spezzatino 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**

