

CUCINA CON NOI

CARNE ALL'UCCELLETTO CON PEPERONI E OLIVE TAGGIASCHE



Ingredienti:

- Uccelletto di bovino Dalf Carni 500 g
- 2 peperoni (1 giallo e 1 rosso)
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- Olive taggiasche 100 g
- 2 cucchiari di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine q.b.
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver tagliato i peperoni a striscioline, fate un battuto di cipolla e aglio con la mezzaluna.
- 2) In una padella fate soffriggere il battuto con un po' d'olio extravergine, successivamente aggiungete i peperoni e le olive taggiasche e fate cuocere per pochi minuti.
- 3) Ora aggiungete la carne, pepate, salate, bagnate con il bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura con il coperchio. Passati 10 minuti, unite anche il concentrato di pomodoro, un bicchiere d'acqua e fate cuocere ancora per circa un'ora sempre con il coperchio.
- 4) Passato il tempo necessario, servite la carne all'ucelletto ben calda.

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**

