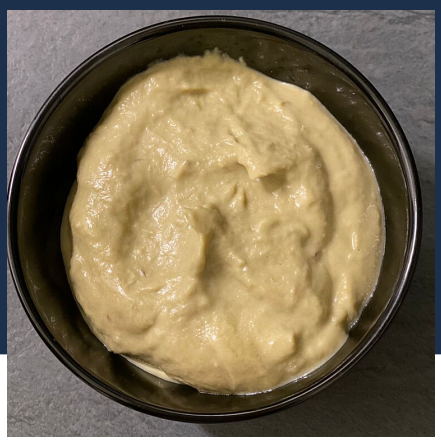
CUCINA CON NOI

AGNELLO CON CREMA DI CARCIOFI



Ingredienti:

- Agnello DALF Carni
- 1 rametto di rosmarino
- 8 foglie di salvia
- 1 spicchio d'aglio
- Olio q.b.
- Vino bianco q.b.
- Pepe
- Sale

Ingredienti per la salsa:

- 2 carciofi
- 1 scalogno
- 1 spicchio d'aglio piccolo
- Vino bianco q.b.
- Olio
- Sale

Procedimento:

1) Mettete la coscia e il carré d'agnello in una pirofila da forno insieme all'aglio, al rosmarino e alla salvia, irrorate d'olio, salate e pepate. Infornate l'agnello e fate cuocere per circa 1 ora a 190 gradi, bagnandolo ogni tanto con il vino bianco. Nel frattempo preparate la crema.
2) Tagliate a fettine i carciofi e lo scalogno. In una padella fate soffriggere l'aglio e lo scalogno nell'olio, aggiungete i carciofi, salate e versate un po' di vino bianco: fate stufare con il coperchio chiuso finché i carciofi non diventano morbidi. Una volta cotti, frullateli e aggiungete un po' d'acqua o latte per rendere la crema della giusta densità.
3) Una volta cotto, sfornate l'agnello e impiattatelo con la crema di carciofi.

Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!

DALF
PASSIONE & TRADIZIONE
NELLE CARNI DAL 1964

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
PASSIONE & TRADIZIONE
NELLE CARNI DAL 1964

DALF CARNI A CASA TUA!

Ordina su: **www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it**