

# CUCINA CON NOI

## INVOLTINI DI POLLO AL FORNO



### Ingredienti:

- 4 involtini di pollo Dalf Carni
- Burro q.b.
- Olio extravergine q.b.
- 2 spicchi d'aglio
- Vino bianco q.b.
- Sale
- 1 ramoscello di rosmarino
- Qualche foglia di salvia

### Procedimento:

- 1) Mettere in una pirofila da forno gli involtini, irrorarli con l'olio extravergine e aggiungere il burro, la salvia e il rosmarino.
- 2) Versare il vino bianco e far cuocere per circa 45 minuti a 180 gradi.
- 3) Una volta cotti impiattare e servirli a 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

Rivarolo, Via G. Rossini, 16R - 010 7319399

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](http://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](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)**

