

CUCINA CON NOI

TAGLIATA CON CIPOLLE IN AGRODOLCE



Ingredienti:

- Tagliata di scamone di bovino Dalf Carni
- 1 noce di burro
- 1 cipolla
- Aceto balsamico circa 5 cucchiari
- Zucchero 3 cucchiaini
- Sale q.b.
- Timo q.b.

Procedimento:

- 1) Dopo aver affettato la cipolla in fettine molto sottili, mettere la noce di burro in una padella e far soffriggere la cipolla. Unire lo zucchero, il sale, l'aceto balsamico e allungare con un po' d'acqua. Coprirle con un coperchio e far cuocere finché non si caramellano.
- 2) Intanto irrorare la tagliata con dell'olio extravergine e cospargerla con un po' di foglie di timo.
- 3) Dopo aver scaldato la bistecchiera, cuocere la tagliata da ambo i lati per alcuni minuti a vostro piacimento.
- 4) Una volta cotta tagliarla a striscioline, impiattarla e versarci sopra le cipolle caramellate calde. Servire 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

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***

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**

