

CUCINA CON NOI

ARROSTO CON SALSA DI NOCCIOLE



Ingredienti:

- Arrosto legato di bovino Dalf Carni
- 100 gr di nocciole
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 bicchierino di Marsala
- 1/2 litro di latte
- Olio extravergine q.b
- Burro 50 gr
- Sale

Procedimento:

- 1) Dopo aver tagliato la cipolla e la carota a fettine sottili, frullare grossolanamente le nocciole.
- 2) Mettere l'arrosto in una pirofila da forno e aggiungere le fettine di carota e di cipolla, il burro e l'olio. Infornare per 10 minuti in forno a 180 gradi.
- 3) Dopodiché bagnare con il Marsala, salare e far cuocere altri 10 minuti. A questo punto bagnare l'arrosto con il latte, inserire le nocciole e far cuocere ancora per circa 45 minuti.
- 4) Una volta raggiunta la giusta cottura, frullare le fettine di carota, cipolla e nocciole insieme al fondo di cottura, così da formare la crema di nocciole.
- 5) Tagliare l'arrosto a fette e servirlo con la salsa di nocciole.

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**

