

# CUCINA CON NOI

## INVOLTINI DI POLLO CON SPECK E SCAMORZA



### Ingredienti:

- Petto di pollo DALF tagliato a fette
- Fette di speck
- Fette di scamorza
- Ramoscello di rosmarino
- Foglie di salvia
- Sale q.b.
- Olio extravergine q.b.
- Noce di burro

### Procedimento:

- 1) Tagliate a fette il petto di pollo DALF ed in seguito su ogni fetta aggiungeteci: le fette di speck, la scamorza, un trito di salvia e il rosmarino.
  - 2) Arrotolate fino ad ottenere degli involtini e chiudete con uno stuzzicadente. Dopodichè fate cuocere in una padella una noce di burro e l'olio extravergine.
  - 3) Aggiungete gli involtini nella padella e cuocete a fuoco medio per i primi 5 minuti; in seguito coprite con un coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti a fuoco più basso.
- Una volta raggiunta la cottura ottimale, aggiungete il sale a vostro piacere e servitelo 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

Voltri, Via Voltri 1B R - 010 6370956

Largo San Francesco da Paola 19R - 010 8283169

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: [www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)*

*O chiama il numero 010 8386191 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)*



## MERCATO DEL CARMINE

 Piazza del Carmine

 329 2829379 - 0102091517

PER PRENOTARE CHIAMARE DOPO LE 17:30!  
CI TROVIAMO NELL'EX MERCATO DEL CARMINE  
VICINO A PIAZZA DELLA NUNZIATA!

