

CUCINA CON NOI

INVOLTINI RIPIENI CON BATTUTO DI OLIVE E CAPPERI



Ingredienti:

- 4 fettine magre di bovino DALF
- Olive q.b.
- Capperi q.b.
- Pomodorini 8
- 1 spicchio d'aglio
- Concentrato di pomodoro q.b.
- Olio extravergine q.b.
- Brodo vegetale q.b
- 1 rametto salvia
- 1 rametto rosmarino
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Procedimento:

- 1) Tritate le olive, i capperi e i pomodorini in un mixer. Nel frattempo tagliate a metà le fettine di bovino, nel caso fossero troppo grandi, e metteteci sopra il trito ottenuto. Aggiungete il sale a vostro piacere e avvolgete le fettine fino ad ottenere un involtino.
- 2) Dopodichè prendete una padella e fate rosolare l'aglio nell'olio extravergine. Adagiate gli involtini con il rosmarino e la salvia, e fate cuocere a fuoco medio per circa 5 minuti.
- 3) In seguito aggiungeteci il concentrato di pomodoro con le olive, i capperi, il brodo vegetale e il pepe. Far cuocere tutto per altri 15 minuti a fuoco basso e coprite con un coperchio. Una volta raggiunta la cottura ottimale, impiattare e servire gli involtini ancora caldi.

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

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!

