

CUCINA CON NOI

BRACIOLE AL LATTE CON ERBE AROMATICHE



Ingredienti:

- 2 braciole di coppa di maiale DALF
- 250 ml di latte
- 4 cucchiaini di farina
- 30 gr di burro
- 1 ramoscello di rosmarino
- 1 ramoscello di salvia
- 1 spicchio d'aglio
- 2 chiodi di garofano
- Pepe q.b.
- Sale q.b.

Procedimento:

- 1) Marinare le braciole in una terrina con il latte, l'aglio, la salvia, il rosmarino, il pepe e i chiodi di garofano. Coprite la ciotola con una pellicola e lasciate riposare in frigo per circa 2 ore. Dopodiché passate le braciole nella farina e aggiungete il sale a vostro piacere.
- 2) Nel frattempo sciogliete il burro in una padella e adagiateci le braciole e farle dorare per qualche minuto.
- 3) Poi aggiungete il latte della marinatura e fate cuocere per altri 10 minuti a fuoco lento finché il latte formi una cremina. Infine impiattate le braciole con la sua salsina e servitelo ancora caldo.

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!

