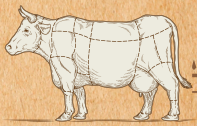

GUANCIA DI BOVINO BRASATA CON PUREA DI PATATE

CONSERVARE

Da 2° a 4°C

CONSUMARE ENTRO

10 gg dalla data di produzione (/ /)

INGREDIENTI

Guancia bovina, sedano, carota, cipolla, vino toscano, olio, sale, pepe, patate

COME SI PREPARA

Scalda in acqua bollente per 10 minuti
la guancia nella sua busta.
Scalda in acqua bollente per 3 minuti
la purea di patate nella sua busta.
Oppure guarda la nostra video ricetta!

CARNE & BICCHIERI
MATAMA'
delivery