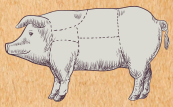

STINCO DI MAIALE CON PUREA DI CAROTE

CONSERVARE

Da 2° a 4°C

CONSUMARE ENTRO

10 gg dalla data di produzione (/ /)

INGREDIENTI

Stinco di maiale, cannella, alloro, sciroppo d'acero, marsala, aceto, carote, zenzero

COME SI PREPARA

Scalda in acqua bollente per 13 minuti
lo stinco nella sua busta.
Scalda in acqua bollente per 3 minuti
la salsa nella sua busta.
Sala a piacere.
Oppure guarda la nostra video ricetta!

CARNE & BICCHIERI
MATAMA'
delivery