



CUCINA CON NOI!

Carciofi con filettino di maiale al vino rosso

INGREDIENTI

una confezione di **Carciofi TantoCuore in Spicchi Orogel**

0 'Ωhappe `e i]e]ha

100 ml di vino rosso

50 ml di brodo

farina q.b.

erbe aromatiche a piacere

uno spicchio d'aglio

Prezzemolo Orogel

sale

olio evo



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

1

O]hp]na e _]n_ekΩ ej l]'ahh] _kj khek(o]ha a Inavvaikhk*

2

Ej]b]nej]na e Ωhappe `e i]e]ha a b]nhe nkokh]na ej l]'ahh]* Obqi]na _kj del vino rosso, aggiungere un poco di brodo vegetale e continuare la _kppqn] Ωjk]` kppajana qj] o]hoej]* =cceqicana an^a]nki]pe_da] piacere e sale.

3

Oanrena e Ωhappeje `e i]e]ha _kj eh _kjpknjk `e _]n_ekΩ*

