SCHARFE ORECCHIETTE



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

120 g Soleggiati - TX1

2 Falde di peperoni in agrodolce (Paprika, geviertelt und süß-sauer eingelegt) - VA1X

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Chili

500 g Orecchiette

1 Scharfe Salami

150 g Gereifte Ricotta oder Ziegenkäse

n.B. Knoblauch

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Orecchiette in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Die Salami in dünne Scheiben schneiden, ohne die äußere Haut zu entfernen. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehe darin anbraten, die gehackten Paprikaschoten und die gehackte Chilischote dazugeben und abschmecken. Zum Schluss die in Scheiben geschnittenen Soleggiati und die Salamischeiben hinzugeben, die sich beim Kochen wellen sollten. Die Knoblauchzehe aus der Sauce nehmen und einige Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Orecchiette abtropfen lassen und in der vorbereiteten Sauce schwenken, gegebenenfalls mit etwas Kochwasser binden. Zum Schluss großzügig mit gewürzten Ricottaflocken oder alternativ mit Pecorinoflocken bestreuen.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)