ORECCHIETTE PUGLIA Y LUCANIA



Ingredientes Menù

12 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5
17 g Dorati - TN1
2,5 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico (Filetes De Anchoa Del Mar Adriático) - M00X
60 g Crema di friarielli (Crema de grelos) - K20K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
q.b. PEPERONE CRUSCO (Pimiento crusco) - 5860

Ingredientes

120 g Pasta fresca orecchiette
Ajo

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

PARA 1 PERSONA
Deshacer la anchoa del Adriático en una sartén con aceite y ajo. Añadir los tomates Dorati y cocinarlos ligeramente. Mientras tanto, cocer las orecchiette en abundante agua con sal. A continuación, verter la crema de grelos en la sartén con una gota de agua de cocción y diluirla. Cuando las orecchiette estén listas, escurrirlas y verterlas en la sartén, saltearlas y mezclarlas bien con la salsa recién preparada. Poner las orecchiette en el plato de servicio y terminar con el Pimiento crusco desmenuzado y una pizca de pan rallado tostado.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)