

ORECCHIETTE PUGLIA Y LUCANIA



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.

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 (Pan rallado sin gluten) - 7028
- q.b. PEPERONE CRUSCO (Pimiento crusco) - 5860

Ingredientes

- 120 g Pasta fresca orecchiette
- Ajo