

## ORECCHIETTE AVEC ESPADON FUMÉ, PANZANELLA ET SAUCE ÈCACIOEPEPE



### Ingrédients Menù

160g Pesce Spada Affumicato (Espadon fumé) (tranche) 1X9 -  
poids variable de 1,0 à 1,2 kg - 1X9  
q.s. Ècacioepepe - S4QX  
q.s. Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC  
q.s. Taralli classici (Taralli classiques) - 584M

### Ingrédients

q.s. salade iceberg, quelques feuilles  
250g orecchiette  
q.s. sel et poivre  
100g concombres  
150g tomates rouges  
100g oignon rouge doux d'Acquaviva  
q.s. basilic frais  
q.s. ail

Chef: Tommaso Ruggieri

### Préparation

pour 4 personnes

Badigeonner les feuilles de salade iceberg avec un peu de sauce Ècacioepepe et ajouter un peu de taralli émiettés. Préparer tous les légumes de la panzanella : couper l'oignon en rondelles, peler et couper les concombres en cubes, couper les tomates en dés et hacher l'ail en morceaux. Mélanger tous les ingrédients avec l'huile d'olive extra vierge, saler et poivrer. Après quoi, couper l'espàdon fumé en tranches fines. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée, les égoutter lorsqu'elles sont « al dente », les mélanger à la sauce et les servir dans les feuilles de salade, en ajoutant les tranches d'espàdon précédemment coupées. Garnir avec un filet de sauce Ècacioepepe.