

ORECCHIETTE PICCANTI



Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

Cuocere al dente le orecchiette in abbondante acqua salata. Tagliare a fette sottili il salamino senza eliminarne la pelle esterna. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi appassire lo spicchio d'aglio; unire anche i peperoni tagliati a pezzetti e, a piacere, il peperoncino tritato. Aggiungere infine i pomodori a spicchi Soleggiati e le fette di salamino che dovranno arricciarsi con la cottura. Eliminare lo spicchio d'aglio dal condimento e lasciare insaporire qualche minuto sul fuoco basso. Scolare le orecchiette e farle saltare nel sugo preparato, legando eventualmente con un poco d'acqua di cottura. Completare spolverizzando abbondantemente con scaglie di ricotta stagionata o, in alternativa, con scaglie di pecorino.

Ingrédients Menù

120 g Soleggiati - TX1
2 Falde di peperoni in agrodolce - VA1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

q.b. Peperoncino
500 g Orecchiette
1 Salamino piccante
150 g Ricotta stagionata o Pecorino
q.b. Aglio