# ORECCHIETTE POUILLES ET LUCANIE



## Ingrédients Menù

12 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5
17 g Dorati - TN1
2,5 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico (Filets D'Anchois De La Mer Adriatique) - M00X
60 g Crema di friarielli (Crème de pousses de navet) - K20K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
q.b. PEPERONE CRUSCO (Poivron Croquant) - 5860

## Ingrédients

120 g Orecchiette fraîches
Ail

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

POUR 1 PERSONNE
Dans une poêle, faire fondre les anchois de la mer Adriatique avec de l'huile et de l'ail. Ajouter ensuite les tomates Dorati et laisser cuire légèrement. Pendant ce temps, faire cuire les orecchiette dans une grande quantité d'eau salée. Verser ensuite la crème de friarielli dans la poêle avec un peu d'eau de cuisson et diluer. Lorsque les orecchiette sont prêtes, les égoutter et les verser dans la poêle, les faire sauter et bien les amalgamer avec le condiment obtenu. Disposer les orecchiette sur le plat de service et terminer avec le Poivron croquant émietté et une pincée de chapelure grillée.

## Préparation sans gluten

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)