

ORECCHIETTE POUILLES ET LUCANIE



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.

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 (Chapelure sans gluten) - 7028
q.b. PEPPERONE CRUSCO (Poivron Croquant) - 5860

Ingrédients

120 g Orecchiette fraîches
Ail