

FUSILLO BUCATO CON FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE, OLIVE LECCINO E CECI



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

per 4 persone

Cuocere i fusilloni lunghi bucati in abbondante acqua salata. Nel frattempo in una padella scaldare il Friggione alla Bolognese con le olive Leccino, i ceci lessati, un po' di peperoncino in polvere e un cucchiaino d'acqua di cottura della pasta.

Scolare al dente i fusilloni bucati e unirli alla salsa nella padella, saltarli per un minuto, rimuovere dal fuoco e impiattare. Guarnire con del cavolo nero fritto e ultimare con un filo di olio extravergine di oliva

Ingredienti Menù

120 g Ceci lessati - Z00
400 g Friggione alla Bolognese - K91X
60 g Olive Leccino denocciate - Z92
Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

320 g fusillo bucato lungo trafilato al bronzo
q.b. peperoncino in polvere
q.b. cavolo nero croccante
q.b. olio per friggere