

## MEZZE MANICHE INFUOCATE



**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

Per 6 persone

Cuocere le mezze maniche in abbondante acqua salata. Mettere la Salsa di 'Nduja Calabrese in padella e saltarvi le mezze maniche e amalgamarle bene con la Salsa con un po' di acqua di cottura. Impiattare aggiungendo le Olive al forno tritate e i Peperoncini in fili. Creare delle decorazioni utilizzando la Salsa di 'Nduja, le Olive al forno e il peperoncino fresco.

### Procedimento senza glutine

Sostituendo le mezze maniche con la dicitura "Senza Glutine" in etichetta la preparazione diventa Gluten Free.

### Ingredienti Menù

120 g. Olive nere al forno denocciolate - UBP  
350 g. Salsa di 'Nduja Calabrese - X60X  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5  
q.b. Peperoncini in fili sottili - 1278

### Ingredienti

500 g. Mezze maniche  
6 Peperoncini freschi  
q.b. Prezzemolo