ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE



Ingredienti Menù

20 pz Tutto Sole - UA1

400 g Crema di friarielli - K20K

n° 10 acciughe Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

1 kg orecchiette fresche

q.b. biscotto salato sbriciolato

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 10 porzioni

Far soffriggere i filetti di acciughe in una padella in olio. Aggiungere la crema di friarielli e mescolare.

Nel frattempo cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata. Una volta cotte, versare le orecchiette in padella e saltare aggiungendo i pomodori secchi Tutto Sole per decorare. Ultimare il piatto con dei biscotti salati sbriciolati.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)