

## ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le orecchiette. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare l'aglio e le acciughe. Aggiungere i friarielli e lasciare insaporire per qualche minuto. A questo punto ungere una padella con l'olio e tostare sul fuoco il pane grattugiato. Scolare le orecchiette e saltarle nel condimento preparato. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una generosa spolverata di pane grattugiato tostato.

### Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta e Pane grattugiato riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredienti Menù

450 g. Friarielli - BJOK

6 Filetti di Acciughe - MP1

### Ingredienti

q.b Sale

q.b. Pane grattugiato

2 n Aglio in spicchi

500 g Orecchiette