ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA



Ingredienti Menù

450 g. Friarielli - BJ0K

6 Filetti di Acciughe - MP1

Ingredienti

q.b Sale

q.b. Pane grattugiato

2 n Aglio in spicchi

500 g Orecchiette

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.

© 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)