ORECCHIETTE CON PANZANELLA DI PESCE SPADA FUMÉ E CON ÈCACIOEPEPE



Ingredienti Menù

160g Pesce Spada Affumicato (trancio) - 1X9
q.b. Ècacioepepe - S4QX
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Taralli classici - 584M

Ingredienti

250g Orecchiette
q.b. Sale e pepe
100g Cetrioli
150g Pomodoro rosso
100g Cipolla rossa dolce di Acquaviva
q.b. Basilico fresco
q.b. Aglio
q.b. Insalata Iceberg

Chef: Tommaso Ruggieri

Procedimento

Per 4 persone
Sbriciolare il tarallo e metterlo da parte, spennellare la foglia di Insalata Iceberg con un po' di Ècacioepepe e spolverare con il tarallo sbriciolato. Preparare poi a parte tutte le verdure dopo averle pulite e lavate. Tagliare la cipolla a rondelle, il cetriolo a tocchetti, cubettare il pomodoro ed infine ridurre l'aglio a tocchetti. Unire tutti gli ingredienti con l'olio e regolare di sale e pepe. Nel frattempo tagliare il pesce spada affumicato a fettine sottili. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolare bene al dente, unire con il condimento precedentemente preparato e servire nella foglia di insalata, aggiungendo le fettine di pesce spada precedentemente tagliate. Come decorazione finale guarnire con un filo di Ècacioepepe.

© 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)