

ORECCHIETTE CON SALSICCIA E FRIARIELLI



Ingredienti Menù

410 g Friarielli - BJ0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale
q.b. Pane grattugiato
q.b. Vino bianco
200 g. Salsiccia
500 g. Orecchiette

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le orecchiette. Nel frattempo in una casseruola tostare sul fuoco la salsiccia e sfumare con il vino bianco. In una padella scaldare i friarielli, quindi incorporarvi la salsiccia e lasciar insaporire. Scolare le orecchiette e saltarle insieme al condimento preparato. Completare con un filo d'olio extravergine e una generosa spolverata di pane grattugiato precedentemente tostato.

Procedimento senza glutine

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