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.

© 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)