

## 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 Pellaracani

### 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.