ORECCHIETTE PICCANTI



Ingredienti Menù

120 g Soleggiati - TX1

2 Falde di peperoni in agrodolce - VA1X

q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Peperoncino

500 g Orecchiette

1 Salamino piccante

150 g Ricotta stagionata o Pecorino

q.b. Aglio

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Cuocere al dente le orecchiette In abbondante acqua salata. Tagliare a fette sottili il salamino senza eliminarne la pelle esterna. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi appassire lo spicchio d'aglio; unire anche i peperoni tagliati a pezzetti e, a piacere, il peperoncino tritato. Aggiungere infine i pomodori a spicchi Soleggiati e le fette di salamino che dovranno arricciarsi con la cottura. Eliminare lo spicchio d'aglio dal condimento e lasciare insaporire qualche minuto sul fuoco basso. Scolare le orecchiette e farle saltare nel sugo preparato, legando eventualmente con un poco d'acqua di cottura. Completare spolverizzando abbondantemente con scaglie di ricotta stagionata o, in alternativa, con scaglie di pecorino.

© 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)