

ORECCHIETTE PUGLIA & LUCANIA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 1 PERSONA

Sciogliere in una padella l'acciuga del Mar Adriatico con olio e aglio. Aggiungere poi i pomodori Dorati e lasciar cuocere leggermente. Nel frattempo cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata. Versare poi in padella la crema di friarielli con un goccio d'acqua di cottura e stemperare. Quando le orecchiette sono pronte, scolarle e versarle in padella, saltare e amalgamare bene con il condimento ottenuto. Adagiare le orecchiette nel piatto da portata e ultimare con il Peperone Crusco sbriciolato e una spolverata di pane grattugiato tostato.

Ingredienti Menù

12 g Olio extravergine di oliva - EK5
17 g Dorati - TN1
2,5 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole - M00X
60 g Crema di friarielli - K20K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028
q.b. Peperone Crusco solo con "Peperoni di Senise IGP" - 5860

Ingredienti

120 g Orecchiette fresche
Aglio