

## ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA



### Ingrédients Menù

450 g. Friarielli - BJ0K  
6 Filetti di Acciughe - MP1

### Ingrédients

q.b Sale  
q.b. Pane grattugiato  
2 n Aglio in spicchi  
500 g Orecchiette

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In abbondante acqua salata cuocere al dente le orecchiette. Nel frattempo in una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine e farvi rosolare l'aglio e le acciughe. Aggiungere i friarielli e lasciare insaporire per qualche minuto. A questo punto ungere una padella con l'olio e tostare sul fuoco il pane grattugiato. Scolare le orecchiette e saltarle nel condimento preparato. Completare con un filo d'olio extravergine a crudo e una generosa spolverata di pane grattugiato tostato.

### Préparation sans gluten

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