PAPPA AL POMODORO, BURRATA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100g pane
- 4 burrate
- 400g Vellutata di Datterini Gialli
- 160g Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp
- q.b. Capperi di Roccia al Sale
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe di Sichuan - in Grani
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. crostini di pane integrale
- q.b. basilico

PROCEDIMENTO

- Scaldare leggermente l'olio, versare la vellutata di pomodoro aggiustare di sale e cuocere dolcemente per 30’.
- Aggiungere il pane, le foglie di basilico, l’olio all’aglio orsino, chiudere il coperchio e lasciar cuocere per altri 10’.
- Aggiungere acqua per regolare la densità.
- Servire la burrata su un letto di pappa tiepida e completare con cipolle rosse di tropea, crostini di pane, capperi precedentemente dissalati, foglie di basilico e peperoncini gocce rosse.
- Guarnire con olio all’aglio orsino e pepe cuvée.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Vellutata di Datterini Gialli



Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea Igp



Capperi di Roccia al Sale



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe di Sichuan - in Grani



Sale Rosa Fino



Condimento Olio all'Aglio Orsino