ORECCHIETTE CON POMODORI SECCHI, ACCIUGHE, PANE CROCCANTE E CIPOLLE ARROSTITE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g orecchiette
- 200g Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole
- 4 filetti Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia
- 1 spicchio aglio
- q.b. Cipolle Arrostite - Tritate
- q.b. mollica di pane
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Fiocchi di Sale Marino
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso

PROCEDIMENTO

- Cuocere in abbondante acqua salata le orecchiette.
- A parte in una padella rosolare uno spicchio d'aglio con olio, aggiungere le acciughe e i pomodori secchi.
- A parte rosolare la mollica di pane con olio finché diventi ben croccante.
- Terminata la cottura della pasta aggiungerla al condimento e dopo averla mischiata per bene servirla al piatto decorandola con il pane croccante e le cipolle arrostite.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Pomodori Secchi a Filetti in Olio di Girasole



Acciughe a Filetti in Olio di Oliva Speciali Sicilia



Cipolle Arrostite - Tritate



Olio Extra Vergine di Oliva



Fiocchi di Sale Marino



Pepe Nero Macinato Grosso