CASARECCE AL RAGÙ DI CORTE, CREMA DI ZUCCA, POLVERE DI OLIVE E PEPE ROSA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g casarecce
- 320g Ragù di Corte
- 120g Crema di Zucca
- 50g Olive Denocciolate Cultivar Leccino
- q.b. Pepe Rosa in Grani - Essiccato

PROCEDIMENTO

- Frullare le olive e disidratarle in forno a 80° per 4 ore.
- Cuocere le casarecce in abbondante acqua salata, scolare e saltare in padella con il ragù.
- Stemperare la crema di zucca calda con un po' di acqua di cottura.
- Servire adagiando le casarecce su un letto di crema di zucca.
- Completare con la polvere di olive e il pepe rosa.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Corte



Crema di Zucca



Olive Denocciolate Cultivar Leccino



Pepe Rosa in Grani - Essiccato