

ORECCHIETTE CON FRIGGIONE PICCANTE E CREMA DI MORLACCO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



300g DI ORECCHIETTE
SGAMBARO
ETICHETTA GIALLA



FRIGGIONE
(VEDI BOX)



CREMA
DI MORLACCO
(VEDI BOX)



200g
DI CHORIZO

COME PREPARARE IL FRIGGIONE

- 4 CIPOLLE BIANCHE
- 50g STRUTTO
- 400g PASSATA DI POMODORO
- 1 PEPERONCINO ROSSO PICCOLO
- PEPE NERO
- SALE FINO
- 1 FOGLIA DI ALLORO

Tagliate le cipolle a julienne e fatele appassire a fuoco lento insieme al peperoncino intero. Una volta appassite, aggiungete lo strutto, la passata di pomodoro e una grattata di pepe. Fate cuocere per un'oretta a fuoco lento. Una volta cotto, correggete di sale e pepe e tenete da parte.

COME PREPARARE LA CREMA DI MORLACCO

- 250g DI MORLACCO
- 240g DI PANNA
- 1 PIZZICO DI MACIS

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola a bagnomaria fino a che il formaggio non si sarà sciolto. Filtrate poi con un colino fino e tenete da parte.

PROCEDIMENTO E FINITURA

Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata. Una volta cotte, fatele saltare con il friggione. Nel frattempo, tagliate il chorizo in fettine sottili o piccoli cubetti regolari e spadellatelo in modo che diventi croccante.

IMPIATTAMENTO

Create una base con la crema di morlacco sul fondo della ciotola, disponete le orecchiette e terminate con il chorizo spadellato.

Buon appetito!

OTTIMA
ANCHE CON
LE MEZZE
PENNE!