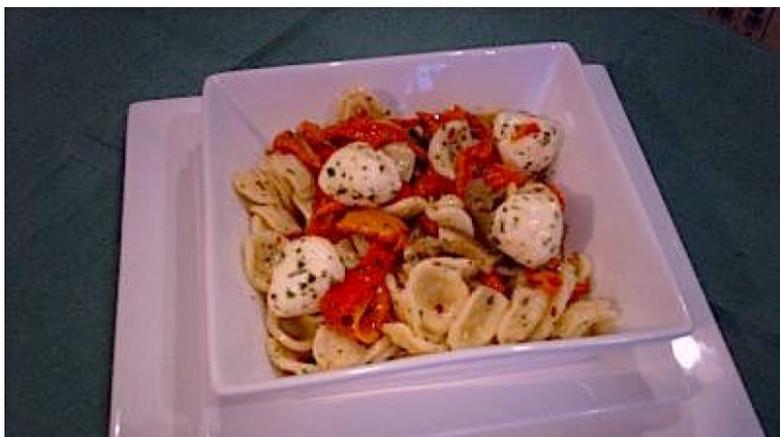


PRIMI PIATTI

Orecchiette alla crudaiola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ORECCHIETTE fresche - 400 gr
PEPERONI 2
POMODORI SECCHI sott'olio - 10
SPICCHIO DI AGLIO 1
ORIGANO 1 cucchiaio da tè
OLIVE NERE 2 cucchiaini da tavola
MOZZARELLINE CILIEGINE 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Arrostire i peperoni, spellarli e ridurli a filetti. Unire i pomodori secchi sott'olio tagliati a striscioline, l'aglio tritato fine, una spolverata di origano, olio e olive nere, sale pepe e olio. Lasciar riposare. Nel frattempo cuocere le orecchiette fresche e una volta scolate,

raffreddarle. Unirle alle verdure insieme a delle ciliegine di latte. Girare bene e tenere in frigo 2 ore o più.

