

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Orecchiette

ORECCHIETTE *con* COSTE, FIORI DI ZUCCHINA *e* FORMAGGIO PRIMO SALE

400 g di Orecchiette
1 spicchio d'aglio
1/4 di peperoncino
400 g di coste di erbetta
12 fiori di zuccina
100 g di zucchine
50 g di cubetti di formaggio primo sale
1 sfoglia di formaggio primo sale di cm 20x20
olio extravergine di oliva, sale, pepe bianco

Chef Savino Dimastrochicco /
Ass. Cuochi di Barletta

Cuocete in acqua poco salata le coste. In un tegame fate un trito di aglio, olio e peperoncino. Unite le coste, le zucchine tagliate a rondelle e fate cuocere per alcuni minuti; aggiungete infine i fiori di zuccina a listarelle e regolate di sale. Fate raffreddare e unite il formaggio a cubetti.

Cuocete le Orecchiette in abbondante acqua bollente salata, colatele e conditele con la salsa ottenuta. Mantecate delicatamente il tutto.

Mettete in stampini a forma di cupola la sfoglia di formaggio con una goccia di olio extravergine di oliva a crudo. Riempite con le Orecchiette condite e passate in forno a 120°C per 6 minuti.

Sfornate nei piatti con una spolverata di pepe bianco.

ORECCHIETTE *alla* CREMA DI ZUCCHINE

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto