MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002826 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 28 Mar 2019 alle ore 13:00
da MARTA LOIODICE

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Puglia
Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Orecchiette al rosso di pomodoro su letto di rucola e granella di pinoli

Piatto tipico pugliese rivisitato con l'aggiunta di passata di pomodoro e granella di pinoli.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 2 persone

160 g Orecchiette
50 g rucola
n. 2 patate medie
300 g passata di pomodoro
una manciata di pinoli
n. 1 foglia di cipolla
sale q.b.
olio q.b.

Prodotti utilizzati

Orecchiette artigianali, passata di pomodoro, rucola Bonduelle, patate Coppola, pinoli Dattilo, olio pugliese, sale Coop.

Strumenti di cottura

3 pentolini, mestolo, cucchiaio in legno per pasta, scolapasta, coppapasta, tagliere, coltello, cucchiaio da cucina, minipimer.

Preparazione

Cuocere in abbondante acqua salata la rucola e le patate insieme fino alla cottura desiderata. In un pentolino soffriggere la cipolla con un filo d'olio e un po' di sale e cuocere la passata per 15 minuti. Lessare la pasta in acqua salata. Nel frattempo sminuzzare i pinoli e tenerne da parte un po' per la decorazione. Mettere da parte un po' di rucola e un po? di patate per la decorazione. Frullare la rucola con i pinoli e le patate. Fare un letto con la salsa ottenuta. Adagiare la pasta condita con la passata di pomodoro, un po' di rucola e un po' di patate in un coppapasta. Spolverare con la granella di pinoli e un filo d'olio.

Vino consigliato

Primitivo di Manduria