MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE002793 - Ricetta d'Autore
Registrata in data 12 Mar 2019 alle ore 10:10
da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Pomo d'Oro Mediterraneo

Spaghettone quadrato con la dolcezza delle Pacchetelle Gialle e dei Lupini che contrastano ed equilibrano l'amarognolo dei friarielli e delle olive nere, Il tutto in una ricetta semplice e veloce utilizzando prettamente ingredienti "mediterranei".

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

350 g di Pacchetelle Gialle La Fiammante Gourmet
400 g di Spaghettoni quadrati
350 g di friarielli sbollentati
500 g di lupini
n. 25 olive nere
n. 2 spicchi d'aglio
sale q.b.
n. 2 peperoncini piccanti
Olio extra Vergine di oliva 100% italiano q.b.
Prezzemolo q.b.

Prodotti utilizzati

Pacchetelle Gialle La Fiammante Gourmet

Preparazione

Mentre cuoce la pasta far imbiondire l'aglio ed il peperoncino nell'olio versato in una padella molto larga. Aggiungere in un angolo i lupini, in un altro angolo le Pacchetelle Gialle e nell'ultimo angolo i friarielli. Salare le Pacchetelle e i friarielli e far cuocere a fuoco vivace. Quando si saranno aperti i lupini aggiungere le olive denocciolate sopra i friarielli. Aggiungere la pasta e fa saltare a fuoco spento. Servire aggiungendo il prezzemolo fresco.

Vino consigliato

Greco di Tufo Docg