



CUCINA CON NOI!

Cavatelli con crema di broccoletti, bieta erbette e bottarga di tonno

INGREDIENTI

400 g di cavatelli freschi

280 g di Bieta Erbetta Cubello Orogel

mezzo spicchio d'aglio

10 g di acciughe salate

20 ml di olio extravergine oliva

20 g di Cipolla a Cubetti Orogel

20 g di pomodori secchi

5 g di peperoncino

200 g di Broccoli Rosette Orogel

mezzo spicchio di aglio

20 ml di olio extravergine oliva

20 g di bottarga di tonno

20 g di olive nere

20 g di ricotta salata



45



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

1

Per le bietole: cuocere le bietole in una casseruola coperta senza acqua a fiamma bassa per 10 minuti. Scolare e lasciare un po' d'acqua di cottura da parte.

2

In un saltiere versare l'olio e stufare la cipolla a cubetti, aggiungere il filetto di acciuga tagliato e il pomodoro secco, il timo e il peperoncino lasciando insaporire per 2 minuti a fiamma bassa, aggiungere le bietole tagliuzzate e spegnere la fiamma.

3

Per la crema di broccoletti: in una casseruola versare l'olio e rosolare leggermente l'aglio tritato lasciando insaporire per 3 minuti a fiamma bassa, aggiungere le rosette di broccoli ancora congelati e un po' d'acqua lasciandoli cuocere per 10 minuti, frullare ad immersione e aggiustare di sale e pepe.

4

Finitura e presentazione: cuocere la pasta, scolare e mettere nel saltiere con le bietole, amalgamare con il formaggio e un filo d'olio.

5

Distribuire la crema di broccoletti in quattro piatti fondi caldi, sopra i cavatelli, attorno le olive, il peperoncino e la polvere di bottarga.

