



CUCINA CON NOI!

Pasta Siracusana croccante con cavolini di Bruxelles, sole e sale, su crema di formaggio ennese

INGREDIENTI

100 g di farina 00

30 g di burro

15 g di sale

30 g di acqua

480 g di Cavolini di Bruxelles Orogel

80 g di Sole e Sale (pomodoro essiccato al sole con sale, senza utilizzo di stufe o forni)

180 g di Piacintinu ennese

80 g di crema di latte

olio extravergine di oliva

1 spicchio di **Aglie Orogel**

sale

pepe



45



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

1

Lessare i cavolini di Bruxelles, quindi tagliare a metà.

2

Dopo aver impastato, e lasciato riposare la pasta, tirarla fine ed ottenere tipo spaghetti alla chitarra. Friggere la pasta in olio di girasole a 170 °C.

3

Spadellare i cavolini con aglio e i pomodori essiccati tagliati a dadini.

4

Per la salsa di Piacintinu: porre in un pentolino il formaggio, la crema di latte e lasciare fondere dolcemente.

5

Quindi porre sul piatto la crema di Piacintinu, la pasta croccante salata, e finire con i cavoletti di Bruxelles spadellati e un filo di olio extravergine di oliva.

