



CUCINA CON NOI!

Straccetti di struzzo con salsa piccante e spinaci padellati con pinoli

INGREDIENTI

600 g di polpa di struzzo

8 cubelli di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

40 g di peperoncino piccante

50 g di pinoli di pineta tostati

30 g di burro

qualche fetta di pane nero

un bicchiere di vino prosecco



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare a straccetti la polpa di struzzo.
- 2 Mettere i cubelli di spinaci in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva per circa sei minuti, regolare di sale.
- 3 Mettere in un'altra padellina i pinoli con una noce di burro fino a che non siano ben tostati. Unire i pinoli agli spinaci.
- 4 Mettere a fuoco vivace gli straccetti a rosolare con un filo di olio. A rosolatura bagnare con il vino prosecco, fare evaporare la parte alcolica e legare la salsetta di cottura con un pezzetto di burro.
- 5 A parte, nel mixer, mettere il peperoncino piccante insieme a quattro cucchiai di olio extravergine di oliva fino ad ottenere una crema.
- 6 Comporre il piatto con al centro gli spinaci, sopra gli straccetti e un po' del loro sughetto di cottura e a lato la crema di peperoncino. Servire con pane nero tostato.

