



CUCINA CON NOI!

## Orecchiette con scarola, nocciole e ricotta

### INGREDIENTI

350 g di orecchiette

---

una confezione di **Scarola Orogel**

---

una testa di aglio fresco

---

una cipolla o scalogno

---

100 g di nocciole

---

200 g di ricotta

---

sale, pepe e olio evo

---



## Preparazione

- 1 Saltare in padella con olio, l'aglio e lo scalogno tritati. Aggiungere la scarola e cuocere per pochi minuti.
- 2 Cuocere le orecchiette in acqua salata e aggiungerle alla verdura.
- 3 I]jpa\_]na \_kj mq]h\_da jk\_\_ekh] pnep]p] a qj `Ωhk `e khék ] \_nq`k\*
- 4 Impiattare aggiungendo la ricotta sbriciolata o schiacciata con lo schiacciapate e le nocciole intere.

