



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

---





30



4



Molto facile

#### 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 Mantecare con qualche nocciola tritata e un filo di olio a crudo.
- 4 Impiattare aggiungendo la ricotta sbriciolata o schiacciata con lo schiacciap patate e le nocciole intere.

