Pomì
O Così. O Pomì.

Orecchiette con polpa fine cruda e cotta Pomì



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Mandorle spellate: 2/3 cucchiai
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Orecchiette fresche: 400 gr
- Parmigiano grattugiato: 3 cucchiai
- Pecorino grattugiato: 3 cucchiai
- Peperoncino: a piacere

Preparazione

Un **primo piatto fresco e profumato** che si prepara mentre si attende la cottura della pasta. Possiamo aromatizzare la nostra salsa con erbe aromatiche a piacere, io ho scelto il basilico ma è perfetta anche qualche fogliolina di timo, menta o maggiorana. Fatelo vostro e vedrete che successo che avrà nelle vostra tavole!

1. Mettete a bollire l'acqua. Fate rosolare dolcemente uno spicchio di aglio in padella con un po' di olio extravergine.
2. Aprite un barattolo di ***polpa fine Pomì*** e versatene metà in padella, salate e portate a cottura (15 minuti). Usate un frullatore o un minipimer per ridurre in crema il restante pomodoro con i formaggi, le mandorle e il basilico. Aggiustate di sale.
3. Mettete a cuocere le orecchiette. A cottura ultimata scolatele direttamente in padella a fiamma accesa con la salsa cotta, mescolate bene e fate insaporire.
4. Spegnete, unite la salsa cruda, condite ancora con un filo d'olio e servite con una bella grattugiata di pecorino o parmigiano a piacere e foglie di basilico spezzettate a mano. Se volete più "sprint" aggiungete anche del peperoncino.
5. La salsa cruda con la polpa fine Pomì, i formaggi e le mandorle è perfetta anche per essere spalmata sul pane e preparare ottime bruschette.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

