

CORDONI

peperone dolce di Altino, **crema di ricotta**



autrice
culinarieconfidenze

INGREDIENTI PER 2 PERSONE



preparazione
20 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
4 stagioni

1 busta **Cordoni di frate**
q.b. **peperone dolce di Altino secco**
q.b. **polvere di peperone dolce di Altino**
n.8 **alici sott'olio**
300g di **ricotta vaccina**
n.2 **cipolle rosse**
n.1 spicchi di **aglio**
n.1 cucchiaino di **zucchero**
1/2 bicchiere di **vino bianco**
n.7 cucchiaini di **olio e.v.o.**

- ✓ In una padella versare 4 cucchiaini di **olio e.v.o.**, aggiungere uno **spicchio d'aglio** e le **alici**, lasciarle sciogliere
- ✓ Affettare due **cipolle** e aggiungerle alle **alici**, lasciarle soffriggere e aggiungere un cucchiaino di **zucchero**, sfumare con **vino bianco** e tenere da parte
- ✓ Stemperare la **ricotta vaccina** con un goccio d'acqua e della **polvere di peperone dolce di Altino** in modo da ottenere una salsa liscia
- ✓ In una piccola padella versare 3 cucchiaini di **olio e.v.o.**, lasciare scaldare: versare all'interno i **peperoni dolci di Altino**, saranno necessari circa **2 o 3 minuti** per renderli croccanti, girarli frequentemente, una volta pronti rimuoverli con una schiumarola e tenere da parte
- ✓ Cuocere in abbondante acqua salata i **cordoni di frate**, terminata la cottura versare nella padella con le **cipolle**, a fiamma spenta aggiungere la **crema di ricotta**
- ✓ Impiattare, aggiungendo i **peperoni dolci di Altino** croccanti



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette