



Orecchiette alla 'nduja piccante e burrata Igp

con sugo di pomodorini e basilico fresco

Calabria

Veloce

Preparation time : 20 min.



Burrata IGP



'Nduja



Pomodorini



Cipolla

Datterini



Aglio



Orecchiette



Prezzemolo



Sale



Pepe



Olio di oliva



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/orecchiette-alla-nduja-piccante-e-burrata-igp-475>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Ciotolina, Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Burrata IGP (pacchetto)	2	4	6
'Nduja (g)	125	250	375
Pomodorini Datterini (g)	150	250	450
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Orecchiette (g)	250	500	750
Prezzemolo (g)	5	10	15
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Olio di oliva (cucchiaino)	4	8	12

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	1316 Kcal
Energia (kJ)	5504 kJ
Grassi	83.1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	32.8 g
Carboidrati	100.1 g
di cui Zuccheri	4.9 g
Fibre	5.1 g
Proteine	40.7 g
Sodio	910 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Latte

Always check the product labels for allergen information.



Preparare gli ingredienti

TIP: usate un bollitore o coprite la pentola con un coperchio per velocizzare la bollitura.

Portate a bollore una pentola d'acqua salata.

Tagliate a metà i pomodorini.

Tritate finemente la cipolla.

Lessate le orecchiette in acqua bollente al dente per circa 8-10 minuti.



Preparare l'olio

Tritate finemente metà prezzemolo.

Grattugiate o tritate finemente l'aglio (dosate a piacere).

Raccogliete entrambi in una ciotolina con 3-4 cucchiaini d'olio (per 2 persone), un pizzico di sale, pepe e mescolate.

Tenete da parte un bicchiere di acqua di cottura e scolate le orecchiette.

Trasferitele nella padella insieme a 1-2 cucchiaini di acqua di cottura e saltate a fuoco alto per 1-2 minuti.



Cuocere la salsa

Nel frattempo, scaldate bene una padella su fuoco medio con un cucchiaino d'olio. Rosolate la cipolla per 2 minuti.

Unite i pomodorini e un pizzico di sale, pepe e proseguite la cottura per 2 minuti.

Aggiungete l'nduja (è molto piccante: dosatela secondo i vostri gusti) e cuocete a fuoco medio per 6-8 minuti. Aggiungete qualche cucchiaino d'acqua di cottura per allungare la salsa, se dovesse asciugarsi troppo e mescolate bene per amalgamare.



Disporre nei piatti

Disponete le orecchiette nei piatti, adagiate sopra la burrata tagliata a metà.

Irrorate il piatto con l'olio aromatico e guarnite con il prezzemolo rimasto, spezzettandolo grossolanamente con le mani.

Enjoy your meal!