



ORECCHIETTE CON RAGÙ DI CASTAGNE, SCALOGNI E LARDO

ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli



Ingredienti per 4 persone

400 g di orecchiette di grano arso o miste
100 g di scalogni
500 g di castagne fresche o 2 buste di castagne
lessate pronte (circa 180 g)
60 g di lardo
2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva
100% Filippo Berio
1 rametto di rosmarino, alloro
Latte q.b.
sale, pepe

Procedimento

Pulire le castagne e lessarle con l'alloro. Sbucciare gli scalogni, affettarli sottilmente e lasciarli nel latte per 30'. In una padella scaldare due cucchiaini di burro e rosolarvi il lardo tagliato a listarelle. Unire gli scalogni affettati, il rametto di rosmarino, le castagne e far cuocere per circa 8'-10'; salare e pepare. Cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata a bollore, scolare al dente e unirle al ragù; aggiungere un mestolino d'acqua di cottura o di brodo vegetale e completare la cottura. Sistemare la preparazione su un piatto da portata.