

Foglie di olivo con salsa di pomodori gialli e pescatorino *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

In una padella capiente mettete un cucchiaino di olio evo ed un trito di pomodori secchi (vi sarà sufficiente un terzo della confezione in dotazione). Cuocete per qualche minuto e aggiungere tutta la passata di pomodori gialli. Dopo due o tre minuti unite anche metà del "pescatorino" tagliato a bastoncini di 5 mm, mescolando a fuoco spento. Cuocete le foglie di olivo al dente in acqua con poco sale. Scolate direttamente nel tegame con la salsa, unendo un mestolo di acqua di cottura. Finite la cottura. Impiattate decorando con foglioline di basilico, fettine sottili di "pescatorino" e, se graditi, pinoli appena tostati. Servite con un buon calice di vino bianco IGP.

Consigli

Il pescatorino ed i pomodori secchi sono due ingredienti molto saporiti. Attenzione dunque a non aggiungere troppo sale al sugo!

Curiosità

"Pescatorino" ricorda vagamente il "cacciatorino", ma invece di essere un salume di carne, lo è di pesce.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pasta (500 gr di pasta formato foglie di ulivo)

Passata di pomodoro 250 millilitri (gialla)

Salume di pesce 100 grammi

Pomodori secchi 230 grammi