

# PASTA MARELLA ORECCHIETTE BIO



# PASTA MARELLA BIOLOGICA - ORECCHIETTE / GYGAX SALSICCIA DI COTENNA / FORMAGGIO DI CAPRA BIOLOGICO DI PRÄTTIGAU / UOVA D'ALLEVAMENTO ALL'APERTO

## Ingredienti per 10 porzioni

Pasta Marella biologica – Orecchiette	1,3	kg
Gygax Salsiccia di cotenna cruda affumicata alla casalinga	300	g
Formaggio di capra biologico di Prättigau grattugiato	250	g
Tuorlo d'allevamento all'aperto	10	pz
Cipolle alla brunoise	100	g
Aglione	10	g
Erba cipollina		
Sale, pepe nero, olio di oliva		

Soffriggere la salsiccia di cotenna tagliata finemente in olio di oliva con cipolle e aglio e mantenere al caldo.

Cuocere la pasta al dente in acqua salata. Conservare un po' di acqua di cottura per ultimare la preparazione della pasta.

Mettere la pasta ancora calda in una scodella preriscaldata con tutti gli altri ingredienti e mescolare fino a far diventare il tutto cremoso.

Servire con pepe nero ed erba cipollina

---

Vino consigliato:

Azienda Agricola Bianchi Merlot Piaz Svizzera Italiana IGT