



Friggitelli Grigliati

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO
E FRIGGITELLI GRIGLIATI



Ingredienti

- 160 gr spaghetti
- 140 gr friggiteLLi grigliati (**Ristoris**)
- 40 gr peperoncini a rondelle piccanti in olio (**Ristoris**)
- fili decorativi al peperoncino q.b. (**Ristoris**)
- 40 gr parmigiano reggiano
- 2 spicchi di aglio
- 20 gr prezzemolo fresco
- olio evo q.b. (**Ristoris**)
- sale q.b.



Procedimento

- cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e salata
- tagliare l'aglio a fette e rosolarlo in padella a fuoco medio con l'olio e il peperoncino a fette
- dopo poco, aggiungere i friggiteLLi, precedentemente privati dei semi, sciacquati in acqua tiepida e tagliati
- quando la pasta è cotta, scolarla e saltarla nella padella con il condimento
- aggiungere il prezzemolo fresco tritato, il parmigiano grattugiato e impiattare
- completare con i filamenti di peperoncino

Friggitelli Grigliati

TORTINO DI PATATE CON FRIGGITELLI GRIGLIATI E ACCIUGHE



Ingredienti

- 300 gr patate novelle
- 180 gr friggittelli grigliati (**Ristoris**)
- 6 acciughe a filetti (**Ristoris**)
- origano q.b.
- olio evo q.b. (**Ristoris**)
- sale q.b.



Procedimento

- tagliare le patate, condirle con l'origano e cuocerle in forno a 180°C per 40 minuti
- appena risultano morbide, rimuoverle dal forno, schiacciarle con una forchetta e aggiustare di sale
- utilizzare un coppapasta per posizionare le patate schiacciate al centro di un piatto
- lavare i friggittelli, privarli dei semi e tritarli insieme all'acciuga
- disporre il composto sopra le patate, aggiungere un filo d'olio
- completare il piatto aggiungendo un filetto di acciuga arrotolato e un friggittello intero sopra il tortino