

PAPPA AL POMODORO, BURRATA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 100g pane
- 4 burrate
- 400g Vellutata di Datterini Gialli
- 160g Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea IGP
- q.b. Capperi di Rocca al Sale
- q.b. Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe di Sichuan in Grani
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino
- q.b. crostini di pane integrale
- q.b. basilico

PROCEDIMENTO

- Scaldare leggermente l'olio, versare la vellutata di pomodoro aggiustare di sale e cuocere dolcemente per 30'.
- Aggiungere il pane, le foglie di basilico, l'olio all'aglio orsino, chiudere il coperchio e lasciar cuocere per altri 10'.
- Aggiungere acqua per regolare la densità.
- Servire la burrata su un letto di pappa tiepida e completare con cipolle rosse di tropea, crostini di pane, capperi precedentemente dissalati, foglie di basilico e peperoncini gocce rosse.
- Guarnire con olio all'aglio orsino e pepe cuvée.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Vellutata di Datterini Gialli



Cipolle rosse a base di Cipolla Rossa di Tropea IGP



Capperi di Roccia al Sale



Peperoncini Gocce Rosse in Agrodolce



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe di Sichuan in Grani



Sale Rosa Fino



Condimento Olio all'Aglio Orsino