

FOOD BOX: FOGLIE ULIVO CON ALICI, OLIVE E NOCI



Brand: - NO BRAND
Codice del prodotto: 64871
Disponibilità: 2 - 3 Giorni

Prezzo: €10,08

Descrizione breve

Tutto il gusto dei piatti tipici Italiani a casa tua, oggi ti proponiamo un piatto tipico del Sud Italia "**Foglie di ulivo con alici, olive e noci**". Scorri in basso per scoprire la ricetta...

Descrizione

Ecco l'elenco dei prodotti che riceverai a casa tua:

- LUCANELLA FOGLIE D' ULIVO MISTE GR.500
- <https://elim.shop/alimentari/pasta-riso/s-pasta-di-semola-194/a-13899-lucanella-foglie-d-ulivo-miste-gr500-59102>
- PORTICELLO FILETTI DI ALICI GR.140
- <https://elim.shop/alimentari/pesce-carne-in-scatola/s-alici-accughe-220/a-4335-porticello-filetti-di-alici-gr140-30659>
- BELLA CONTADINA OLIVE LECCINO IN SAL.SECCH.GR.250
- <https://elim.shop/alimentari/sottoli-sottaceti/s-olive-273/a-4783-bella->

[contadina-olive-leccino-in-salsecchgr250-59448](https://elim.shop/contadina-olive-leccino-in-salsecchgr250-59448)

- DATTILO NOCI SGUSCIATE GR.60
- <https://elim.shop/alimentari/frutta-secca-sciroppata/s-salati-frutta-secca-121/a-2509-dattilo-noci-sgusciate-gr60-36589>

É adesso sei pronta per la ricetta?

"Foglie di ulivo con alici, olive e noci"

difficoltà: BASSA

Ingredienti per 2 persone

- 200 grammi di Foglie di Ulivo
- 8 filetti di Alici
- 50 grammi di Olive Leccino
- 50 grammi di Noci
- Olio EVO q.b.

Preparazione

- Metti in un tegame l'acqua per cuocere le Foglie di Ulivo
- Metti un filo d'olio in un tegame largo antiaderente
- Aggiungi 4 delle 8 Alici e le Olive Leccino snocciolate
- Fai andare a fuoco lento per qualche minuto
- Aggiungi al sugo un paio di cucchiaini di acqua di cottura, scola la pasta e aggiungila al tegame del sugo
- Fai mantecare il tutto, aggiungendo le noci opportunamente spezzettate
- Impiatta aggiungendo le Alici rimaste e un filo di olio EVO

Semplice vero?