

**VERMICELLI CON OLIVE NOLCHE SPIRITO CONTADINO, POMODORINI AL 'FILO'
E ORIGANO DI VENDICARI ALL'OLIO AFFIORATO DI MANCIANTI**

Ingredienti per 4 persone:

320 g vermicelli, 200 g pomodori pugliesi 'al filo', 7 pomodori ramati maturi, 50 g pane grattugiato, 30 g olive Nolche Spirito Contadino, 1/2 cipollotto di Tropea tritato, 1 cucchiaino di miele, poco pecorino romano grattugiato, 20 foglie di basilico, 2 spicchi d'aglio, 2 foglie d'alloro, origano di Vendicari, poco prezzemolo tritato, 20 g olio extra vergine di oliva, sale di Mothia, zucchero, pepe nero di Sarawak.

Procedimento:

Tagliare in 4 i pomodori ramati, condirli con basilico, olio, sale e poco zucchero e marinarli per 30 minuti. Frullare e passare da un colino. Scaldare 4 cucchiai di olio, unire le olive, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, salare e insaporire per due minuti. Condire il pane grattugiato con il pecorino, il prezzemolo, sale e pepe. In una padella stufare il cipollotto con 2 cucchiai d'olio, l'aglio e l'alloro. Tagliare a metà i pomodori al 'filo', disporli in una placca, cospargerli con poco sale, zucchero e il pane aromatizzato, e cuocerli a 180°C per circa 15 minuti. Scaldare a fuoco vivo l'acqua di pomodoro con il miele e il cipollotto stufato. Cuocere i vermicelli per 14 minuti, scolarli molto al dente, unirli all'acqua di vegetazione del pomodoro, cuocerli altri 2 minuti; unire quindi i pomodorini, le olive, il basilico e l'origano. Aggiustare di sale e mantecare con l'olio rimasto.

Nepi D'oro


