

**Acqua e farina,
olive Nolche
e podolico**

ANTONIO PISANIELLO



Antonio Pisaniello



Acqua e farina, olive Nolche e podolico

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- olive dolci nolche pugliesi Spirito Contadino** • 600 g di semola rimacinata • 150 g di farina 00 • olio extra vergine d'oliva
- 200 g di caciocavallo stagionato grattugiato
 - 1 bicchiere di latte fresco

CuciniAmo:

denocciolare le olive, mettere in forno a vapore per 30 minuti a 85°. Impastare bene a mano acqua e farina. Formare delle piccole palline di pasta a forma di oliva. Cuocerle in acqua salata. Ultimata la cottura spadellare nella crema di podolico emulsionato con il latte, aggiustare di sale con un filo d'olio a crudo e servire.

ANTONIO PISANIELLO