

Succursale, NPA, lieu, pro

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

M
[Connexion](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)
Hits du tabac
[Hits du tabac](#)
[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE
[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

[Publicité actuelle](#)
[Rapportes-en plus à la maison](#)
[Entreprise](#)
[Entreprise](#)
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

-  [Succursales](#)
[Heures d'ouverture, Address](#)
-  [Liste d'achats](#)
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. Orecchiette à la sauce tomate, olives noires et burrata

3 18.07.2023

Orecchiette à la sauce tomate, olives noires et burrata

Plat principal + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Gril Bon et avantageux



Bien que la préparation de ce délice des Pouilles prenne du temps, même les débutants peuvent le cuisiner.

Rouler dans la farine! Ici, personne n'a profité d'un avantage déloyal, mais c'est de cette manière que les orecchiette sont traditionnellement fabriquées à la main. Grâce à leur surface rugueuse et à leur creux, elles absorbent très bien toutes les sortes de sauces. Elles sont aussi idéales pour une salade de pâtes méditerranéenne.

Surnommées «petites oreilles» en italien, les orecchiette sont aujourd'hui servies avec une sauce tomate aromatique, fraîchement préparée. Pour les olives, il est préférable de prendre les olives à la grecque, noires et ratatinées, car elles donnent un goût particulier à la sauce.

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 cs d'huile d'olive, un peu plus pour servir
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail, pressées
- 1,2 kg de tomates (si possible charnues), coupées en dés
- 1½ cs de concentré de tomate
- 1 à 1¼ cc de sel
- 1½ cc de basilic séché
- 1 cc d'origan séché
- Une prise de sucre
- 12 olives noires, dénoyautées et hachées
- 400 g d'orecchiette
- Un peu de parmesan râpé pour servir
- 300 g de burrata
- Un peu d'origan frais pour servir, facultatif

Préparation

1. Chauffez l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y blondir l'oignon et l'ail.
2. Ajoutez les tomates, portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant au moins 1 heure. Remuez de temps en temps.
3. Ajoutez le concentré de tomate, le sel, le basilic, l'origan, le sucre et les olives, laissez mijoter encore 30 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
4. Juste avant la fin de la cuisson, préparez les orecchiette selon les instructions figurant sur l'emballage.
5. Mélangez les pâtes avec la sauce tomate et dressez-les sur des assiettes. Saupoudrez de parmesan râpé et émiettez la burrata par-dessus. Garnissez avec de l'origan frais et un peu d'huile d'olive si souhaité.

Temps de préparation: environ 1 heure et 45 minutes

Vin conseillé

Cantine Due Palme Sedotto Primitivo di Puglia IGP

Robe rubis foncé aux reflets grenat. Nez de fruits mûrs, allié à des notes d'épices douces. Bouche pleine aux tanins moelleux. Finale avec une agréable douceur fruitée.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

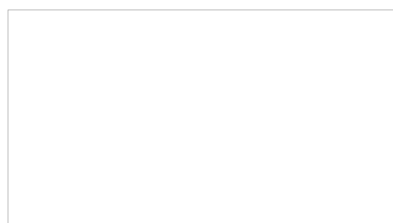


[Télécharger le PDF](#)

Filter

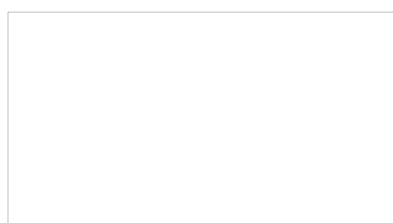
Plat principal

Contributions semblables



Apéritif & entrée| 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal| 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

