

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

INGREDIENTI

- 1 spicchio d'aglio
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b
- 1 peperoncino fresco
- 350 gr di orecchiette
- 600 gr cime di rapa

PREPARAZIONE

Lavate a fondo e mondate le cime di rapa, tenendo solo i fiori ancora chiusi, le foglie e i gambi più teneri.

Portate a ebollizione l'acqua e scottate le cime di rapa per 5 minuti. Scolatele e tenete da parte l'acqua di cottura.

In una pentola antiaderente aggiungete 4 cucchiai di olio e fate soffriggere per 3 minuti a fiamma bassa con aglio e peperoncino.

Quando l'aglio è dorato aggiungete le cime di rapa, regolate di sale e fatele cuocere coperte a fiamma bassa per 15 minuti. Se necessario aggiungete dell'acqua di cottura un mestolo alla volta.

Cuocete le orecchiette in acqua bollente salata, a 5 minuti dalla fine della cottura scolatele e unitele alle cime di rapa in padella.

Finite la cottura in padella, aggiungendo ancora acqua di cottura degli ortaggi per non far seccare la pasta. Mescolate bene.

Servite ben calde.