



## ORECCHIETTE CIME DI RAPA E NDUJA

[blog.giallozafferano.it/sabry85/](http://blog.giallozafferano.it/sabry85/)



### Ingredienti per 3 persone:

500 g di orecchiette

600 g di cime di rapa

100 g di nduja

tre cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante

un bicchiere di vino bianco

uno spicchio d'aglio

un pizzico di sale

### Preparazione:

Mondiamo le cime di rapa: tagliamo la parte più dura del gambo, poi separiamo cima per cima e tagliamo a metà nel senso della lunghezza gli steli. Laviamo molto bene sotto acqua corrente fino ad ottenere un'acqua limpida e sgrondiamo. In una pentola dai bordi molto alti, versiamo due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e lo spicchio d'aglio sbucciato. Facciamo rosolare a fiamma media, poi aggiungiamo le cime di rapa, il vino, una presa di sale e mettiamo il coperchio. Facciamo cuocere fino a che non si saranno ristretti (circa 20-30 minuti). Una volta cotti e sfumato il vino, mettiamo le cime di rapa in un mixer assieme a due cucchiaini di olio extravergine e la nduja a tocchetti e frulliamo fino ad ottenere una crema. Portiamo a bollore abbondante acqua salata e, non appena bollerà versiamo le orecchiette e cuociamole 5 minuti circa. Scoliamole e versiamole in una padella capiente assieme alla crema di cime di rapa e nduja ed un paio di mestoli di acqua di cottura. Mescoliamo il tutto su fiamma media un minuto. Serviamo ben calde le nostre orecchiette cime di rapa e nduja.