



ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

blog.giallozafferano.it/nellacucinadiangela/



Ingredienti per 5 persone:

500 g di orecchiette secche o fresche
1 kg di cime di rapa
1 spicchio di aglio
peperoncino in polvere o fresco a pezzi
Olio Extravergine Dante q.b.
sale q.b.
4 pomodorini
2 o 3 filetti di acciughe (alici) sott'olio

Preparazione:

Per prima cosa pulire e lavare le cime di rapa. Mettere in una pentola abbondante acqua e salare, a bollore versare le cime di rapa e farle cucinare il tempo necessario, circa 7 minuti e toglierle dall'acqua. Nella stessa acqua versare le orecchiette fresche o secche e farle cucinare il tempo indicato sulla confezione meno 2 minuti per farle saltare in padella. Intanto versare le rape nel bicchiere del mixer a immersione e tritarle con un po' di acqua di cottura e di olio e mettere da parte. In una padella capiente mettere olio q.b., 1 spicchio d'aglio in camicia schiacciato, peperoncino in polvere o pezzettini di peperoncino fresco e le acciughe, accendere la fiamma e fare cucinare il tutto finchè l'acciuga si scioglierà. Aggiungere quindi i pomodorini spezzettati con le mani e farli cucinare finchè si spappolano, se necessario versare un po' di acqua di cottura delle rape, quindi versare le rape tritate, cucinare per 1 minuto e spegnere. Quando le orecchiette sono cotte al punto giusto scolare e versare in padella con le rape e farle saltare e amalgamare bene. Se necessario aggiungere sempre un po' di acqua di cottura e servire.