



ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA

blog.giallozafferano.it/gironedeigolosivegstyle/



Ingredienti per due persone:

Orecchiette
1 mazzetto di Cime di Rapa (circa 500 g)
1 Peperoncino Rosso
2 spicchi di Aglio
Olio Extravergine di Oliva Dante
2 cucchiaini di Pangrattato

Preparazione:

Pulite le cime di rapa togliendo le foglie dalla parte più dura del gambo e lavatele bene. Lavate anche la piccola infiorescenza di broccolo che dovrebbero avere. Lessatele in abbondante acqua salata per 15-20 minuti quindi calate anche le orecchiette. Nel mentre, in una padella capiente versate abbondante olio di oliva di buona qualità, l'aglio sbucciato e il peperoncino tritato al coltello (se non ce l'avete potete usare anche quello secco) e lasciate insaporire. Quando la pasta sarà pronta, con una schiumarola trasferitela insieme alle cime di rapa nella padella e fate saltare qualche minuto in modo che i sapori si fondano. In un padellino a parte, tostate il pane grattato. Distribuite nei piatti e poi spolverizzate con il pane.