



STROZZAPRETI ALLE CIMETTE DI RAPA, CON GUANCIALE, BRICIOLE DI PANE TOSTATO E RICOTTA SALATA

www.pensieriepasticci.ifood.it



Ingredienti:

Un mazzo di cime di rapa
240 g di pasta formato strozzapreti
60 g guanciale a dadini
2 fette piccole di pane integrale tipo filone
1 grosso spicchio d'aglio, se piccoli 2
Olio Extravergine d'Oлива per me Dante 100% Italiano
ricotta salata q.b.
sale e pepe nero macinato al momento

Preparazione:

Pulire le cime di rapa, tenendo solo le cimette e foglie più tenere con i loro gambetti corti; sbollentarle alcuni minuti in una pentola piena di acqua bollente leggermente salata, poi strizzarle e tenerle un attimo da parte. In una padella antiaderente mettere un cucchiaio d'olio e farci saltare il guanciale a dadini, poi aggiungere le cimette, salando e pepando a piacere. Cuocere per alcuni minuti; poi spegnere e lasciare da parte. Sbriciolare grossolanamente il pane e tostarlo in una padella con un goccio d'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato; le briciole devono diventare croccanti e profumate. Nel frattempo cuocere la pasta, scolarla e metterla in padella insieme alle cime e al guanciale, con una generosa grattata di ricotta salata, mantecando con qualche cucchiaio di acqua di cottura se necessario e un filo d'olio. Impiattare e aggiungere le briciole di pane tostato, aggiungendo se necessario ancora un pizzico di pepe nero e una grattugiata di ricotta salata; servire caldissima e... buon appetito!