



## ORECCHIETTE CON BROCCOLI E GORGONZOLA

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



### Ingredienti per due persone:

160 g orecchiette

150 g broccoli

100 g gorgonzola

1 peperoncino

1 spicchio di aglio

Olio Extravergine di Oliva Dante

sale

### Preparazione:

Lavare e pulire i broccoli, poi cuocere le cime in abbondante acqua bollente salata, quando i broccoli risulteranno morbidi, scolarli con l'aiuto di una schiumarola o scolapasta. Mettere da parte l'acqua di cottura. In una padella far dorare uno spicchio di aglio con dell'olio extravergine di oliva e il peperoncino tritato. Dopodiché aggiungere i broccoli, salare a piacere, e saltare in padella per qualche minuto. Schiacciare con una forchetta i broccoli e rimuovere lo spicchio di aglio. Cuocere le orecchiette nell'acqua in cui sono stati cotti i broccoli, dovrà essere bollente. Quando le orecchiette saranno cotte (preferibilmente al dente) scolarle, versarle nella padella con i broccoli e aggiungere il gorgonzola tagliato a cubetti. Mescolare per qualche minuto, fino a quando il gorgonzola si sarà sciolto e la pasta sarà amalgamata per bene al condimento. Servire caldo e buon appetito!