



TORTIGLIONI CON BROCCOLO SICILIANO E UVETTA

www.myricettarium.com



Ingredienti per 3 persone:

- g 280 di pasta formato tortiglioni
- g 700 di broccoli siciliani
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 tubetto di pasta di acciughe peperoncino
- 2 manciate di uvetta sultanina
- Olio Extravergine di Oliva 100% Italiano Dante

Preparazione:

Mettete l'uvetta in ammollo in acqua per almeno 1 ora. Pulite, tagliate i broccoli a cimette e lessateli in acqua bollente per 10/15 minuti finché saranno teneri ma non sfatti. Scolateli conservando l'acqua di cottura che vi servirà per cuocere la pasta. Prelevatene metà e frullateli con un po' di olio. In una padella soffriggete nell'olio lo spicchio di aglio con il peperoncino, unite la pasta di acciughe e un po' di vino. Aggiungete i broccoli siciliani e dopo qualche istante anche la crema e l'uvetta scolata e leggermente strizzata. Cuocete intanto la pasta ed unite al composto di broccoli anche un mestolo di acqua di cottura. Scolate la pasta al dente, versatela nella padella con i broccoli ed amalgamate a fuoco vivo per qualche istante. Servite.