

PRIMI PIATTI

Cavatelli e cime di rapa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di farina di grano duro
1 kg di rape
aglio
peperoncino
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con sale ed acqua tiepida, ottenere una pasta piuttosto morbida. Riducete l'impasto a lunghi cilindri che taglierete a pezzi della misura di un dito. Premete con le dita trascinando verso di voi, in modo da ottenere degli gnocchetti cavi. Cuocete le cime di rapa in acqua bollente salata. Soffriggete in una padella olio, aglio, peperoncino ed aggiungete le cime che lascerete insaporire per qualche istante. Scolate i cavatelli e, rimestando, amalgamate il tutto.