

PRIMI PIATTI

Farfalle alla Nettunese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

800 g broccoli verdi
300 g farfalle
60 g prosciutto a fette
60 g pancetta dolce a fette
30 g cipolla
2 cucchiai capperi sott'aceto
6 olive nere denocciolate
6 olive verdi denocciolate
1 spicchio aglio
olio extra vergine d'oliva
pecorino romano
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

1

Mettete sul fuoco una casseruola con tre litri di acqua.

Staccate dai broccoletti le sole cimette verdi con un po' di gambo e lavatele.

Appena l'acqua bolle immergetele e cuocetele per 10 minuti.

Nel frattempo tagliate la cipolla a fettine sottilissime, tritate finemente lo spicchio di aglio e fatele appassire a fiamma moderata per qualche minuto in un largo tegame dove avrete riscaldato 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Tagliate il prosciutto e la pancetta a listelle, tritate grossolanamente i capperi, tagliate le olive a rondelle e versate il tutto nel tegame con la cipolla e l'aglio.

Con un mestolo forato togliete i broccoletti dall'acqua, scolateli bene e uniteli agli altri ingredienti che stanno rosolando.

Fate cuocere nella loro acqua le farfalle, scolatele al dente e versatele nel tegame facendole amalgamare bene con gli altri ingredienti.

Insaporite la pasta con una generosa macinata di pepe nero e dopo averla tolta dal fuoco irroratela con un filo di olio extravergine di oliva.

Mescolate e servite spolverizzando con pecorino romano grattugiato.