

PRIMI PIATTI

Orecchiette al pesto di cicoria

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 pomodorini
80 g di cicoria lessata
2 olive nere
peperoncino (meglio se fresco)
1 spicchio di aglio
2 cucchiaini di olio
pecorino
pepe
200 g di orecchiette.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettere 2 cucchiaini di olio, la polpa dei pomodorini, lo spicchio di aglio, il peperoncino, poco pepe e un pizzico di sale, lasciare cuocere per circa 7 minuti (finchè il pomodoro si è ammorbidito)



2 Aggiungere la cicoria e le olive tagliate a rondelle.



3 Cuocere altri 5 minuti.



4 A fine cottura passare tutto al frullatore a immersione.



5 Frullare fino ad ottenere una crema.



- 6 Mettere la crema nella padella insieme alla pasta precedentemente cotta e scolata, unire un pochino di liquido di cottura della pasta in modo da mantecare bene.



- 7 Impiattare e spolverare con pecorino.

