

PRIMI PIATTI

Orecchiette alle cime di rapa e seppie

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Orecchiette alle cime di rapa e seppie, una bella variante della classica ricetta mari e monti poiché miscela in maniera sapiente, due ingredienti molto diversi ma che messi insieme danno vita a un piatto molto gustoso. Una particolare variante delle orecchiette alle cime di rapa che sono un classico della cucina pugliese. La presenza delle seppie arricchisce il piatto e allo stesso tempo lo alleggerisce nei sapori. Preparate questa ricetta e provate anche altre varianti, come per esempio le [orecchiette con cime di rapa e pancetta!](#)

Se vi dovessero piacere tanto le seppie vi

consigliamo anche un altro piatto molto buono:
seppie in [zimino](#), facili e straordinarie nel gusto!

INGREDIENTI

CIME DI RAPA 400 gr

SEPIE 400 gr

ORECCHIETTE 400 gr

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

ACCIUGHE SOTTO SALE filetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINI PICCANTI 1

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lavate le cime di rapa, mettetele a lessare in acqua salata per 5 minuti.



- 2 Scolatele e tenete da parte l'acqua di cottura, in una padella soffriggete, con l'olio, l'aglio, il peperoncino e il filetto d'acciuga, precedentemente diliscata e dissalata, aggiungete le cime di rapa, ben scolate dalla loro acqua di cottura, lasciate insaporire per 10 minuti a

fiamma dolce.



3 Pulite e tagliate in piccoli pezzi le seppie.

In una padella, con l'olio, soffriggete la cipolla tritata finemente, aggiungetevi le seppie e lasciate cuocere a fiamma medio-alta per 15 minuti, bagnando con un mestolo di acqua di cottura delle cime di rapa.





- 4 Una volta cotte, le seppie aggiungetele alle cime di rapa, correggete di sale e pepe, e lasciate insaporire il tutto per altri 10 minuti a fiamma dolce.



- 5 A parte, nell'acqua di cottura delle cime di rapa, lessate le orecchiette, scolatele al dente e mantecatele con il condimento preparato.



6 Servite in tavola caldo.