PRIMI PIATTI

Orecchiette con cime di rapa

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Tra i piatti tipici della tradizione pugliese ci sono senza alcun dubbio le orecchiette con le cime di rapa. La ricetta è molto semplice e il risultato è davvero straordinario. Si tratta di una ricetta tipica che viene tramandata di generazioni in generazioni e questa che volgiamo darvi è una di quelle.

Provate anche la variante con cime di rapa e pancetta, cremosa e saporita!

Provate questo piatto regionale e se vi piacciono i primi con le verdure ecco altre ricette di pasta davvero imperdibili:

pasta margherita
pasta al forno con le melanzane

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr

CIME DI RAPA 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALICI O ACCIUGHE 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

1 Lessare in abbondante acqua salata le orecchiette. Dopo qualche minuto gettare insieme alle orecchiette le cime di rapa (che sono più rapide in cottura).
Mentre cuociono, sciogliere in abbondante olio i pezzetti di acciuga con l'aglio facendo attenzione a non scurirlo.
Scolate le orecchiette versarle in una terrina da portata e condirle con l'olio con l'acciughe.