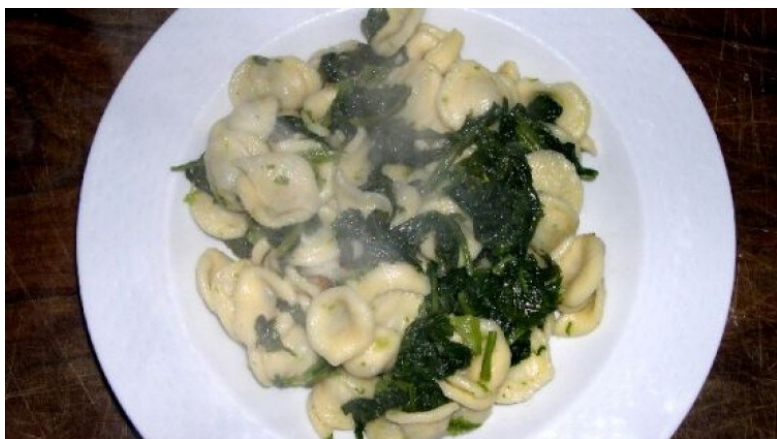


PRIMI PIATTI

Orecchiette con le cime di rapa di vapjazz

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

100 g di orecchiette a persona
un fascio di cime di rapa
aglio
olio extravergine d'oliva
peperoncino
ricotta secca.

PREPARAZIONE

1 Ecco le cime di rapa utilizzate per questa ricetta:



2 Pulire bene le cime, lavandole in più acque, eliminare i gambi e le foglie grandi, conservando appunto solo le cime.



3 Portare l'acqua col sale a bollire e tuffarvi le cime di rapa.



4 Dopo cinque minuti, nella stessa acqua, tuffarvi le orecchiette.



5 Quando la pasta è quasi cotta, scolarla e finire saltando in padella con aglio, olio extra vergine d'oliva e peperoncino.



6 Impiattare e spolverare con della ricotta secca (o cacioricotta).

