

PRIMI PIATTI

## Orecchiette con le rape

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



### INGREDIENTI

500 g di broccoli di rape  
250-300 g di orecchiette - possibilmente fatte in casa con semola di grano duro - olio d'oliva  
2 spicchi d'aglio  
peperoncino  
pangrattato  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite i broccoli, prendendo le cimette e le foglie più tenere; lavatele, quindi fatele cuocere in abbondante acqua salata. A metà cottura, aggiungete la pasta, scolate e condite il tutto con l'olio passato in un padellino con l'aglio, il peperoncino tritato e il pangrattato.

Il peperoncino può essere sostituito dal pepe rosso, ma in tal caso bisogna aggiungerlo solo dopo aver allontanato il recipiente dal fuoco, per evitare che bruci.

Al condimento si possono aggiungere filetti di alici salate spezzettati.