

PRIMI PIATTI

Pasta con broccoli arriminati

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

MACCHERONCINI RIGATI 600 gr

CAVOLFIORE 1 kg

UVA PASSA 100 gr

PINOLI 100 gr

CIPOLLE 1

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 6

ZAFFERANO bustina - ½

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 gr

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate al dente il cavolfiore in acqua un po' salata.



- 2 Rosolate la cipolla affettata nell'olio extravergine d'oliva, unitevi l'uva passa, i pinoli e, dopo un po', il cavolfiore tagliato a pezzetti.



3 Aggiungete un po' dell'acqua di cottura del cavolfiore. Fate cuocere con lo zafferano, i

filetti d'acciuga a pezzetti e il pepe.



- 4 Con la restante acqua di cottura del cavolfiore, lessate i maccheroncelli, scolateli e "arriminarli" nel tegame con la salsa preparata prima.

