

PRIMI PIATTI

Orecchiette con cime di rapa e pancetta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Le [orecchiette con le cime di rapa](#) sono un'istituzione della **cucina pugliese**! Se anche tu ami questo [primo piatto](#) non puoi perderti, allora, una variante dal condimento particolarmente cremoso e saporito: le **orecchiette con cime di rapa e pancetta**. La nota affumicata della pancetta si sposa alla perfezione con il **gusto amarognolo delle cime di rapa**, ma la vera novità è un'altra: le **cime di rapa vengono frullate con la stracciatella**, il cuore della burrata, per ottenere una **crema vellutata** e avvolgente! Ogni forchettata così sarà condita alla perfezione e regalerà a ogni boccone un'esplosione di sapori... prova anche tu **la nostra ricetta con video e passo passo**

fotografico per cucinare le orecchiette con cime di rapa e pancetta e sperimenta altre appetitose varianti:

[orecchiette con cime di rapa e broccoli](#)

[orecchiette alle cime di rapa e seppie](#)

[orecchiette cime di rapa e cozze](#)

[fettuccine al pesto di cime di rapa](#)

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 500 gr

CIME DI RAPA 300 gr

PANCETTA AFFUMICATA 160 gr

STRACCIATELLA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PER SERVIRE

STRACCIATELLA

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare le orecchiette con cime di rapa e pancetta: per prima cosa rosola la pancetta affumicata in una padella. Quando la pancetta sarà bella croccante, mettila da parte e conserva il fondo di cottura nella padella.





- 2** Pulisci le cime di rapa e falle bollire per 10 minuti in acqua salata. Scola le cime di rapa conservando l'acqua di cottura che servirà per cuocere la pasta. Nella stessa padella dove hai cotto la pancetta, rosola lo spicchio d'aglio con un filo di olio, infine aggiungi le cime di rapa e falle saltare per qualche minuto.



- 3** Trasferisci le cime di rapa saltate in una ciotola e unisci la stracciatella. Frulla con un mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea.



4 Ora versa le orecchiette nell'acqua di cottura delle cime di rapa e cuocile al dente, nel frattempo versa la crema di cime di rapa e stracciatella nella padella. Scola le orecchiette nella padella con il condimento e salta il tutto aggiungendo poca acqua di cottura. Infine unisci la pancetta croccante tenendo qualche cubetto da parte per l'impiattamento.





- 5 Impiatta le orecchiette con cime di rapa e pancetta e completa con ciuffo di stracciatella, una macinata di pepe e la pancetta rimanente.

