

PRIMI PIATTI

Orecchiette con cime di rapa e pancetta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso



Le [orecchiette con le cime di rapa](#) sono un'istituzione della cucina pugliese! Se anche voi amate questo [primo piatto](#) non potete perdervi 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... provate anche voi le orecchiette con cime di rapa e pancetta e sperimentate 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 Per prima cosa rosolate la pancetta affumicata in una padella.

Quando sarà bella croccante mettete la pancetta da parte e conservate il fondo di cottura nella padella.





2 Pulite le cime di rapa e fatele bollire per 10 minuti in acqua salata.

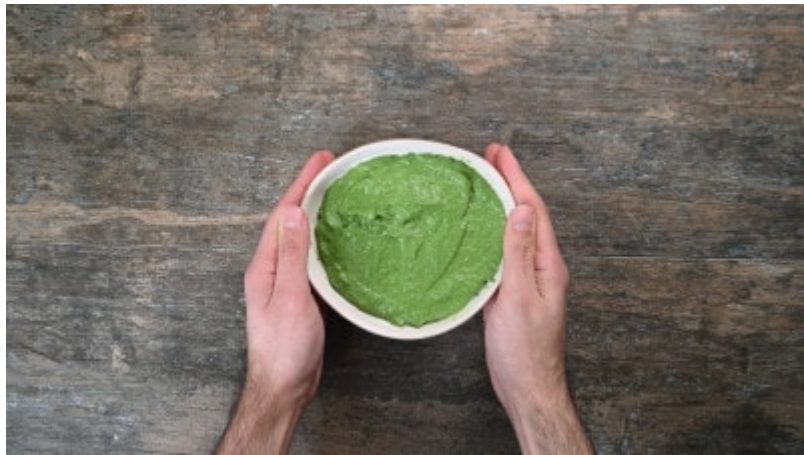
Scolate le cime di rapa conservando l'acqua di cottura che servirà per cuocere la pasta.

Nella stessa padella dove avete cotto la pancetta rosolate lo spicchio d'aglio con un filo di olio, poi aggiungete le cime di rapa e fatele saltare per qualche minuto.



3 Trasferite le cime di rapa saltate in una ciotola e unite la stracciatella.

Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea.



4 Ora versate le orecchiette nell'acqua di cottura delle cime di rapa e cuocetele al dente.

Nel frattempo versate la crema di cime di rapa e stracciatella nella padella.

Scolate le orecchiette nella padella con il condimento e saltate il tutto aggiungendo poca acqua di cottura.

Infine unite la pancetta croccante tenendo qualche cubetto da parte per l'impiattamento.



5 Impiattate le orecchiette con cime di rapa e pancetta e completate con ciuffo di stracciatella, una macinata di pepe e pancetta rimanente.



