

PRIMI PIATTI

Orecchiette con il cavolo nero

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Orecchiette con il cavolo nero, la tradizione pugliese e quella toscana che si incontrano in un piatto. Due popoli dal carattere forte e volitivo ma che sanno anche essere molto generosi in tutto anche in cucina.

Ed ecco che abbiamo scelto di farli incontrare in un piatto, e che piatto! Facile, vero e genuino come le terre da cui provengono i suoi ingredienti principali.

INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr
CAVOLO NERO 2 mazzi
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il cavolo nero conservando le sole foglie. Salate una pentola d'acqua a bollore e tuffatevi il cavolo che dovrà cuocere per circa 10 minuti.



- 2 A questo punto unite anche le orecchiette e portate il tutto a cottura.



- 3 Tritate lo spicchio d'aglio e fatelo soffriggere in padella con un generosissimo giro d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete, a piacere, anche un peperoncino piccante.





- 4 Conservate un paio di mestoli d'acqua di cottura della pasta. Scolate la pasta con il cavolo e passatela in padella con il condimento.

Fate saltare bene il tutto legando la pasta al sugo utilizzando un mestolo d'acqua.





5 Impiattate le orecchiette e ultimate il condimento con un giro d'olio extravergine d'oliva.

