

PRIMI PIATTI

Pasta con cime di rapa e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **pasta con cime di rapa** è un **piatto tipico** della **cucina pugliese**, che unisce la dolcezza della pasta con il sapore amarognolo delle **cime di rapa**, una verdura tipica invernale. Si tratta di un piatto semplice e veloce da preparare, che richiede pochi ingredienti e poco tempo di cottura. È anche un piatto nutriente e salutare, che apporta proteine, fibre, vitamine e minerali.

Oggi ti faremo conoscere **una variante della tradizionale pasta alle cime di rapa pugliese**, infatti, nella nostra ricetta abbiamo insaporito il piatto con l'aggiunta di una golosa salsiccia sbriciolata e rosolata.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, la **pasta con cime di rapa e salsiccia**.

Ami la cucina pugliese? Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Cavatelli con le cozze](#)

[Polipetti affogati](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Focaccia barese soffice](#)

[Orecchiette con cime di rapa e pancetta](#)

INGREDIENTI

PASTA CORTA tipo orecchiette o conchiglie - 320 gr

CIME DI RAPA 500 gr

SALSICCIA DI MAIALE 300 gr

AGLIO 1 spicchio

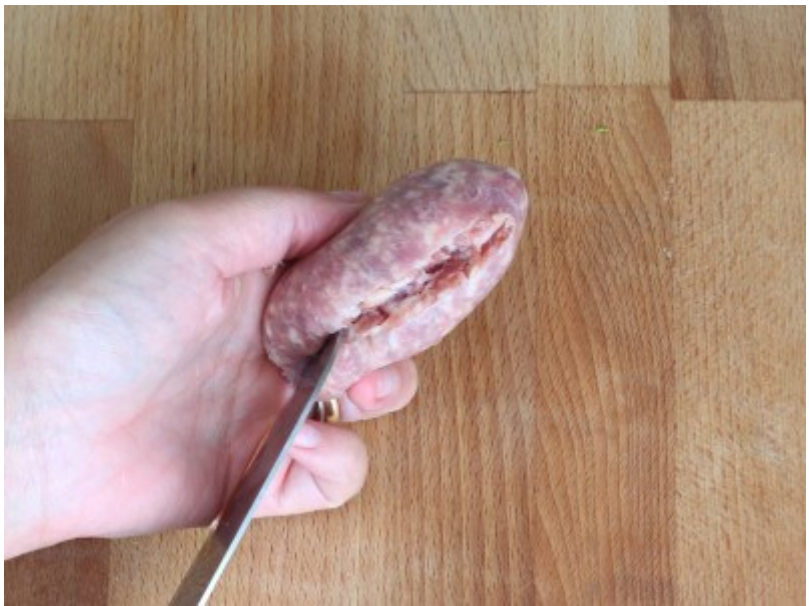
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SALE

PREPARAZIONE

1 Per cucinare la pasta con cime di rapa e salsiccia, per prima cosa pulisci le cime di rapa togliendo le parti più dure e filamentose, toglie le foglie gialle e le parti deteriorate, lava le cime di rapa selezionate sotto il getto dell'acqua corrente e, infine, sbollentale in abbondante acqua salata.

In una padella metti un filo di olio, uno spicchio d'aglio e un pezzettino di peperoncino. Prendi la salsiccia ed elimina il budello esterno, quindi sgrana la salsiccia in padella e falla rosolare per qualche minuto.





2 Nella pentola con l'acqua di cottura delle cime di rapa, cuoci la pasta. Nel frattempo salta le cime di rapa insieme alla salsiccia. Le cime di rapa si possono tagliare prima di metterle in padella o si possono tagliare direttamente in padella utilizzando delle forbici, in questo modo saranno più compatibili alla lunghezza della pasta.

Quando la pasta avrà raggiunto metà cottura, trasferiscila in padella con il condimento, continua a mescolare per farla mantecare e, se necessario, aggiungi un po' di acqua di cottura. Alla fine le cime di rapa diventeranno cremose avvolgendo la pasta. Servi la pasta con le cime di rapa ben calda, con un'abbondante spolverata di parmigiano.





CONSIGLI

È bene consumare il piatto appena pronto. Puoi tuttavia conservare la pasta alle cime di rapa per un giorno in frigorifero. Per dare una nota di croccante al piatto puoi servire la pasta con cime di rapa e salsiccia con del pangrattato tostato o taralli spezzettati.