

PRIMI PIATTI

Orecchiette alle cime di rapa e seppie

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Orecchiette alle cime di rape e seppie, una bella variante della classica ricetta mari e monti poiché miscela in maniera sapiente, due ingredienti molto diversi ma che messi insieme danno vita a un piatto molto gustoso. Una particolare variante delle orecchiette alle cime di rapa che sono un classico della cucina pugliese. La presenza delle seppie arricchisce il piatto ed allo stesso tempo lo alleggerisce nei sapori. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se vi dovessero piacere tanto le seppie vi consigliamo anche un altro

piatto molto buono: seppie in [zimino](#), facili e straordinarie nel gusto!

INGREDIENTI

CIME DI RAPA 400 gr

SEPPIE 400 gr

ORECCHIETTE 400 gr

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

ACCIUGHE SOTTO SALE filetto - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINI PICCANTI 1

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lavate le cime di rapa, mettetele a lessare in acqua salata per 5 minuti.



- 2 Scolatele e tenete da parte l'acqua di cottura, in una padella soffriggete, con l'olio, l'aglio, il peperoncino e il filetto d'acciuga, precedentemente diliscata e dissalata, aggiungete le cime di rapa, ben scolate dalla loro acqua di cottura, lasciate insaporire per 10 minuti a

fiamma dolce.



3 Pulite e tagliate in piccoli pezzi le seppie.

In una padella, con l'olio, soffriggete la cipolla tritata finemente, aggiungetevi le seppie e lasciate cuocere a fiamma medio-alta per 15 minuti, bagnando con un mestolo di acqua di cottura delle cime di rapa.





- 4 Una volta cotte, le seppie aggiungetele alle cime di rapa, correggete di sale e pepe, e lasciate insaporire il tutto per altri 10 minuti a fiamma dolce.



- 5 A parte, nell'acqua di cottura delle cime di rapa, lessate le orecchiette, scolatele al dente e mantecatele con il condimento preparato.



6 Servite in tavola caldo.