

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con cime di rapa

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Puglia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

ORECCHIETTE 400 gr

CIME DI RAPA 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

ALICI O ACCIUGHE 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

Tra i piatti tipici della tradizione pugliese ci sono senza alcun dubbio le orecchiette con le cime di rapa. La ricetta è molto semplice e il risultato è davvero straordinario. Si tratta di una ricetta tipica che viene tramandata di generazioni in generazioni e questa che vogliamo darvi è una di quelle.

Provate questo piatto regionale e se vi piacciono i primi con le verdure ecco altre ricette di pasta davvero imperdibili:

[pasta margherita](#)

[pasta al forno con le melanzane](#)

# PREPARAZIONE

**1** Lessare in abbondante acqua salata le orecchiette. Dopo qualche minuto gettare insieme alle orecchiette le cime di rapa (che sono più rapide in cottura).

Mentre cuociono, sciogliere in abbondante olio i pezzetti di acciuga con l'aglio facendo attenzione a non scurirlo.

Scolate le orecchiette versarle in una terrina da portata e condirle con l'olio con l'acciughe.