

PRIMI PIATTI

Pappardelle al cavolo nero

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Le **pappardelle al cavolo nero** sono un primo piatto gustosissimo e originale. La facilità di esecuzione semplice permette a tutti la realizzazione di questo piatto anche a chi è alle prime armi ma ha voglia di preparare qualcosa di particolare per sé stesso e per i propri ospiti. Provate la ricetta e fateci sapere! Se poi amate i primi con le verdure, vi proponiamo di realizzare anche la ricetta della [pasta con i ceci](#) e cavolo nero, un piatto favoloso!

INGREDIENTI

PAPPARDELLE secche - 400 gr

CAVOLO NERO (se ha subito una gelata sarà più tenero in cottura) - 350 gr

FAGIOLI BORLOTTI già lessati - 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALVIA 2 foglie

PEPERONCINI PICCANTI ½

CUORE DI BRODO VEGETALE 1

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare un buon piatto di pappardelle al cavolo nero, mettete a bollire una pentola piuttosto capiente d'acqua leggermente salata.
Pulite il cavolo nero e togliete da ciascuna foglia la nervatura centrale conservando solo la foglia, ovvero la parte più scura.
Tuffate il cavolo nero nell'acqua bollente e lasciatelo cuocere per circa 5 minuti o fino a quando risulti ben lessato.
A questo punto, scolatelo, strizzatelo e tritatelo al coltello.
Mettete a scaldare l'olio extravergine d'oliva in una padella piuttosto capiente insieme ad uno spicchio d'aglio, mezzo peperoncino e le foglioline di salvia.
Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella i fagioli borlotti non completamente scolati dal liquido di cottura (o di conserva qualora utilizzate quelli in scatola).
Lasciate insaporire i fagioli per 2-3 minuti, rimuovete l'aglio, le foglioline di salvia ed il peperoncino ed unite alla padella una vaschetta di Cuore di Brodo Verdure Knorr.
Aspettate che il Cuore di Brodo si sciolga completamente in padella, quindi unite il cavolo nero tritato.
Lasciate insaporire il tutto per qualche minuto.
Tuffate nella stessa acqua utilizzata per il cavolo nero le pappardelle e cuocetele al dente.
Non appena pronte, trasferite le pappardelle scolate nella padella con il sugo dove le salterete brevemente.
Servite immediatamente le pappardelle al cavolo nero ancora fumanti.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI