

PRIMI PIATTI

# Pasta con broccoli fritti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



## INGREDIENTI

600g di bucatini  
200g di carne di maiale  
200g di estratto di pomodoro  
100g di farina  
1 cipolla  
1 broccolo di ca 1kg  
200g di tuma  
2 uova sode  
100g di mandorle abbrustolite  
olio  
sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 Con la carne di maiale, la cipolla e l'estratto, preparate nel modo consueto un ragù. A fine cottura togliete dal tegame il pezzo di carne e tritaterlo nel tagliere.  
Lessate il broccolo, scolatelo e tagliatelo a pezzetti, che infarinerete e friggerete in

padella, con olio abbondante.

Nell'acqua di cottura del broccolo lessate i bucatini, scolateli al dente e conditeli col sugo del ragù. Prendete una teglia unta e spolverata di pangrattato, versatevi parte della pasta e alternate a strati con i broccoli fritti, la tuma a fette, le mandorle abbrustolite e triturate, le uova sode a pezzi, la carne sminuzzata.

Coprite con la rimanente pasta, versatevi sopra il sugo di maiale che avrete tenuto da parte e passate a forno caldo per circa mezz'ora.