

## GNOCCHI AI BROCCOLI PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 1 mazzetto di broccoli,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino piccante,
- sale.

Mondate i broccoli, lavateli e lessateli in acqua leggermente salata finché sono teneri. Scolateli e frullateli.

Potete anche schiacciarli con la forchetta.

Sbucciate l'aglio, tritatelo e fatelo rosolare in un tegame con 2 cucchiaini di olio.

Unite i broccoli, salate e insaporite con peperoncino a piacere.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata.

Scolateli man mano che vengono a galla e trasferiteli nel tegame con i broccoli.

Mescolate in modo da insaporire bene il tutto.

Servite il formaggio nei piatti.