

MACCHERONI AI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di broccoli neri,
- 500 g di pasta tipo maccheroni,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 peperone rosso piccante (fresco o secco).

Mondate e lavate i broccoli, quindi cuoceteli in abbondante acqua salata.

Scolateli e nell'acqua di cottura cuocete i maccheroni spezzettati a metà.

Nella stessa pentola, una volta tolta la maggior parte dell'acqua, versate un bicchiere d'olio di oliva nel quale avrete soffritto gli spicchi d'aglio e un peperoncino rosso a pezzetti.

Mescolate, unite i broccoli, mescolate ancora e servite.