

## ORECCHIETTE AI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 400 g di broccoli verdi,
- 70 g di lardo a dadini,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 5 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Lessare molto al dente il cavolfiore o i broccoli.

Scolarlo e dividerlo a cimette eliminando la parte più dura.

Rosolare il lardo con l'olio e toglierlo dal fondo di cottura.

Unire il cavolfiore e farlo insaporire.

Cuocere al dente le orecchiette, scolarle e saltarle in padella con il cavolfiore, unire il lardo e cospargere di pecorino.