

ORECCHIETTE AI CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 25 calamaretti freschi,
- 350 g di pasta tipo orecchiette,
- 350 g di broccoli,
- 2 filetti d'acciughe,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 puntina di peperoncino,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Mondate i broccoli, lavateli in acqua abbondante e sminuzzateli.

Separate ora la testa dei calamaretti dal resto del corpo e tagliatelo finemente a pezzetti regolari.

Preparate un soffritto con olio e uno spicchio d'aglio schiacciato che toglierete quando sarà rosolato.

Sciogliete i filetti d'acciughe in un paio di cucchiaini d'acqua e aggiungete la punta di peperoncino, le teste e i pezzetti dei calamaretti.

Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata insieme alle cime dei broccoli Scolate il tutto e mescolate energicamente con l'intingolo preparato in precedenza.