

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo orecchiette,
- 500 g di cime di rapa,
- 4 acciughe salate,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- peperoncino tritato.

Pulite le cime di rapa, lavatele e tagliatele in piccoli cespi.

Pulite le acciughe e fatele sciogliere in una casseruola con l'olio.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata e, dopo poco, unitevi anche le cime di rapa.

Una volta cotte le orecchiette scolate il tutto, condite con il soffritto di acciughe, cospargete di peperoncino e servite.