
ORECCHIETTE CON BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo orecchiette,
- 800 g di broccoli,
- 1 spicchio di aglio,
- peperoncino,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale.

Mondate i broccoli, eliminate le foglie e dividete i fiori a cimette.

Lavateli e poi lessateli per alcuni minuti in acqua bollente salata.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio, rosolatevi l'aglio e il peperoncino e poi insaporitevi le cimette.

Intanto portate a bollore abbondante acqua salata e lessatevi le orecchiette.

Sgocciolatele e insaporitele nel tegame dei broccoli.

Mescolate e passate sul piatto da portata.

Servite con parmigiano grattugiato a parte.

Una variante è quella di lessare i broccoli insieme alle orecchiette, sgocciolare il tutto e poi condirlo con olio e parmigiano grattugiato.