
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di cime di rape,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la pasta:

- 200 g di farina bianca,
- 100 g di semola di grano duro,
- sale.

Mescolate sulla spianatoia la farina bianca e la semola, unite il sale necessario e impastate aggiungendo tanta acqua quanta ne occorre per ottenere un composto liscio e piuttosto consistente.

Date alla pasta la forma di un cilindro di 1,5 cm di diametro.

Ricavate da questo dei piccoli pezzettini, strisciate ciascuno di essi sulla spianatoia con la punta di un coltello, poi rovesciateli sul pollice, ottenendo tanti piccoli "cappelli" di circa 2,5-3 cm di diametro.

Lasciate asciugare le orecchiette all'aria.

Al momento di usarle fatele lessare in una pentola con abbondante acqua bollente salata insieme alle cime di rapa pulite.

Mettete nel recipiente prima la pasta e in un secondo tempo la verdura, che cuoce più velocemente.

Scolate le orecchiette insieme alla verdura, ponetele in una terrina e conditele con l'olio d'oliva crudo e abbondante pepe macinato di fresco.