

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE 2

Ingredienti per 3 persone:

- 2 kg di cime di rape,
- 4 acciughe salate,
- olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 250 g di pasta tipo orecchiette.

Qui siamo di fronte ad uno dei piatti più famosi della cucina pugliese.

Prendere due chili di cime de rape, togliere quasi tutte le foglie, asportare i gambi, lasciando solo le cime, lavarle bene e lasciarle in acqua.

Prendere quattro acciughe salate, lavarle bene e spinarle, metterle in un padellino con abbondante olio.

Prendere due cucchiaini di pangrattato, metterlo in un tegamino con tre o quattro gocce di olio, e sul fuoco, rimestando sempre con un cucchiaio di legno, fargli prendere un bel colore bruniccio.

A questo punto, mettere a cuocere 250 g di orecchiette in abbondante acqua salata in ebollizione, o comprate o fatte da sé.

Due minuti dopo che l'acqua avrà ripreso a bollire, unire nella stessa pentola le cime de rape.

Scolare il tutto e condire con le acciughe che nel frattempo avremo fritto nell'olio bollente.

Poi cospargere il pangrattato abbrustolito e portare in tavola.