
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo orecchiette,
- 1 kg di cime di rapa,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 filetto d'acciughe in salamoia,
- peperoncino (o pepe nero),
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine.

Mondate accuratamente le cime di rapa, conservando solamente le cime e le foglie piccole e tenere.

Lavatele più volte, in modo da eliminare eventuali insediamenti di terriccio.

Nel frattempo fate bollire in una capace pentola l'acqua per le orecchiette, salata.

Al bollore, versate le orecchiette e rimescolate subito per evitare che si attacchino fra di loro.

In una capace padella versate l'olio di oliva e a fiamma media fate saltare l'aglio sbucciato e tagliato a pezzi abbastanza grossi, poi abbassate la fiamma al minimo e aggiungete il filetto d'acciughe lavato e sminuzzato e il peperoncino intero.

Fate insaporire il tutto per 2 minuti e spegnete la fiamma.

A metà cottura delle orecchiette, aggiungete le cime di rapa, che nel frattempo avrete messo a perdere l'acqua di lavaggio, riaccendete la fiamma al soffritto e scolate di tutta l'acqua di cottura le orecchiette con le rape.

Eliminate l'aglio e il peperoncino e versate il tutto nella padella e fate saltare a fuoco vivo per 3 minuti.

Spegnete la fiamma e completate a piacere, un filo di olio extra-vergine di oliva crudo.