

PASTA E BROCCOLI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo perciatelli,
- 2 fasci di broccoli,
- 15 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino rosso piccante,
- 2 spicchi di aglio.

Lessate separatamente i perciatelli (in pezzi di 8-10 cm.) e i broccoli in acqua leggermente salata e sgocciolate a tre quarti di cottura.

Fateli insaporire insieme, a fuoco lento, con olio, l'aglio e un po' dell'acqua di cottura dei broccoli. Aggiungete, alla fine, il peperoncino pestato nel mortaio e togliete l'aglio.