

PASTA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo orecchiette,
- 600 g di cime di rapa,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 acciughe salate,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cucchiaio di capperi,
- sale,
- pepe.

Lessate le cime di rapa in abbondante acqua per 15 minuti.

Poi prelevatele e nell'acqua di cottura fate lessare le orecchiette.

Nel frattempo in una casseruola fate scaldare l'olio, rosolatevi l'aglio e le acciughe prima dissalate.

Dopodiché unite al condimento le cime di rapa ben scolate e le orecchiette cotte al dente.

Pepate e servite subito.