

BUCATINI AI BROCCOLETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 500 g di broccoletti
- 100 g di formaggio pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondare i broccoletti, dividerli in cimette e lavarli.

Lessarli per 15 minuti in acqua salata, scolarli e passarli al passaverdura.

Soffriggere l'aglio tritato in 1/2 bicchiere di olio, unire il passato di broccoletti e far insaporire a fuoco basso per 15 minuti.

Aggiungere il pecorino, mescolare e proseguire la cottura a fuoco bassissimo.

Lessare i bucatini, scolarli, versarli in una zuppiera e condirli con la salsa di broccoletti e pepe macinato.