

Orecchiette con le cime di rapa



Le orecchiette con le cime di rapa... chi non le conosce e chi non le ha mai cucinate!

Famosissimo piatto pugliese, io vi propongo la ricetta di una mia amica e collega barese DOC, buonissima!!

Ve la racconto

Ingredienti

- Orecchiette artigianali fresche 500 gr
- Cime di rapa 1 kg
- 6-7 pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- 8 filetti di acciughe sott'olio
- Peperoncino secco
- Olio EVO
- Sale

Preparazione

Per prima cosa pulisco le cime di rapa, eliminando quasi tutte le foglie in modo che rimangano solo i broccoletti fioriti e le parti più tenere, li metto a lessare in acqua salata.

Intanto che le cime si cuociano, preparo in una padella il condimento, faccio saltare in un paio di cucchiai di

olio, l'aglio, i filetti di alici e il peperoncino. Quando tutto è ben rosolato tolgo l'aglio e aggiungo i pomodorini tagliati a metà, non devono cuocersi troppo.



Quando le cime di rapa saranno quasi cotte aggiungo in pentola le orecchiette e lascio cuocere. Scolo il tutto con la pasta bene al dente e faccio saltare in padella con il condimento.

Servo con una spolverata abbondante di ricotta salata.

OTTIME!!!! ☐