

ORECCHIETTE AL SUGO SAPORITO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- aglio
- sale
- pomodori pelati (350g)
- orecchiette (320g)
- 2 salsiccia fresca
- pepe nero
- cipolline fresche (50g)
- broccoletti (400g)

Come si prepara

Fate bollire abbondante acqua salata.

Dividete i broccoli a cimette, forate con uno stecchino la salsiccia a intervalli regolari e tagliatela a tronchetti lunghi 2-3 centimetri. Affettate i cipollotti.

Sbucciate l'aglio, tritatelo e fatelo colorire con l'olio in una padella, poi aggiungete i cipollotti e fateli soffriggere per 3 minuti circa a fuoco vivace.

Unite la salsiccia e cuocete per altri 3 minuti.

Fate cuocere le orecchiette, versando nell'acqua bollente anche i broccoletti 4 minuti prima di spegnere il fuoco.

Aggiungete alla salsiccia la polpa di pomodoro, sale e pepe, e fate cuocere per 10-15 minuti, aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta se dovesse asciugarsi il sugo.

Scolate le orecchiette e i broccoli e condite con il sugo saporito.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags



microonde, pasta corta, orecchiette, Orecchiette al sugo saporito

