

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- sale
- orecchiette (400gr)
- cime di rapa (400gr)
- Parmigiano Reggiano (100gr)

Come si prepara

In una pentola, mettere a bollire in acqua leggermente salata le cime di rapa accuratamente pulite e scolarle al dente, cioè quando è possibile infilarle con la forchetta senza romperle.

In un tegame capiente rosolare, a fuoco vivace, le cime di rapa con l'olio e 4 spicchi d'aglio schiacciati.

Cuocere al dente le orecchiette, in abbondante acqua salata, poi scolarle.

Versare le orecchiette cotte nel tegame insieme alle cime di rapa ripassate e lasciarle insaporire mescolando con cura per qualche minuto a fuoco moderato e, se occorre, aggiustare di sale.

Togliere dal fuoco, spolverare con abbondante formaggio grattugiato e servire ben calde.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 200 kcal 837 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, vegetariana, new, feste, pasta corta, tradizionale, mediterraneo

