

## PAPPARDELLE CON CREMA DI SCAROLA E OLIVE

### Ingredienti

- 1 aglio
- sale
- pinoli (50g)
- pappardelle (320g)
- olio d'oliva
- 2 scarole
- capperi sottosale (50 cucchiaini)
- peperoncino
- olive di Gaeta (100g)

### Come si prepara

Dissalare i capperi. Mondare le scarole eliminando le foglie più dure, lavarle e sbollentarle per 2 minuti in acqua salata.

Scolare conservando un po' di acqua di cottura, passarle sotto l'acqua fredda e frullare le scarole con un filo di olio e 2 cucchiai di acqua di cottura.

Lasciar raffreddare. Snocciolare le olive e tritarle grossolanamente.

Far cuocere la pasta e, nel frattempo, scaldare 4 cucchiai di olio in una padella, farci rosolare l'aglio affettato e il peperoncino sbriciolato.

Quando l'aglio sarà dorato, toglierlo e aggiungere la crema di scarola, le olive, i capperi e far cuocere a fuoco basso per 2 minuti.

Far tostare i pinoli, scolare la pasta al dente e farla saltare nel condimento per 1 minuto.

Guarnire con i pinoli prima di servire.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale



Valore energetico	233 kcal 976 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

pasta fresca, vegetariana, creativa, new, pasta lunga