

Orecchiette con cima di rapa e filetti di acciuga

- Ingredienti: (4 persone)
- 400 gr. di orecchiette
- 1 kg di cime di rapa
- 1 spicchio di aglio
- 8 filetti di acciuga
- sale, peperoncino q.b.
- olio d'oliva
- 1 bustina di pinoli
- 50 gr. di ricotta salata

Pulire le cime di rapa e dividere le foglie dalle cime. In una pentola capiente con abbondante acqua salata, quando l'acqua inizierà a bollire, lessare le foglie e le orecchiette per circa 10 minuti. Intanto preparare il soffritto scaldando un po' di olio d'oliva e aggiungendo poi l'aglio tritato. Una volta dorato l'aglio, spegnere il fuoco e aggiungere i filetti di acciuga per farli sciogliere. Aggiungere le cime e le foglie nella pentola con le orecchiette e terminare la cottura mescolando bene: ci vorranno 4 minuti circa. Una volta cotte le orecchiette con le cime di rapa, scolarle e condirle direttamente in padella con il soffritto aggiungendo un po' di peperoncino. Guarnire con qualche scaglia di ricotta salata e qualche pinolo.