

• Orecchiette alle cime di rapa •

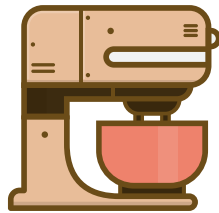


Lista della spesa

Semola di grano duro: 250 grammi
Olio
Aglio due spicchi
Acciughe 3 filetti
Cime di rapa 500 grammi
Peperoncino

 1 ora

 4 persone



Procedimento

Mescolare la farina con 150 grammi di 'acqua e un pochino di olio, prima con la forchetta e poi con le mani fino a creare la classica palla rotonda e morbida.

Far riposare 30 minuti circa coperta con la pellicola.

Poi prenderne un pezzetto alla volta e, piano piano, ricavarne prima dei serpentelli sottili e poi, con il coltello, tanti tocchetti di ugual dimensione.

Schiacciare i tocchetti con un coltello dalla punta tonda e dare la forma delle orecchiette.

Lasciar riposare la pasta e preparare il condimento.

Pulire le cime di rapa, e lessarle in acqua fredda per circa 10 minuti dal bollore.

Nel frattempo mettere in una padella bassa e larga un pò di olio, uno spicchio d'aglio e due/tre acciughe che faccio scogliere completamente.

Poi unire le cime di rapa scolate e tagliate a pezzettini e un pochino di peperoncino.

Intanto far bollire l'acqua per la pasta, salare e aggiungere un cucchiaio di olio prima di buttare le orecchiette a cuocere.

Tirarle fuori dall'acqua con una schiumarola e saltarle nella padella con le verdure.

Mantecare con un paio di cucchiai dell'acqua di cottura della pasta e servire.

