Ricetta: **Orecchiette con le cime di rapa**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi do il buongiorno con una ricetta tipica pugliese, le orecchiette con le cime di rapa... buooone :P di solito preparo questo primo piatto con i friarielli, la verdura tipica campana e faccio saltate le verdure in aglio e peperoncino per poi versarci le orecchiette all'interno, questa volta invece l'ho voluta preparare nel modo classico pugliese, cuocendo le verdure e la pasta insieme per poi ripassarla in padcella con aglio, peperoncino e acciughe. A fine cottura, potete aggiungere sui piatti della mollica di pane sbriciolata e tostata nell'olio oppure ho letto che qualcuno aggiunge una spolverata di pecorino oppure aspettiamo che qualche amica pugliese ci consigli qualcos'altro. Auguro un buon giovedì a chi passa di qui ;)

Ingredienti per 4 persone:
500 gr di orecchiette fresche
1 kg e mezzo di cime di rapa
2 spicchi di aglio
4 filetti di acciuga
1 peperoncino
olio evo
sale

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare le orecchiette con le cime di rapa

Pulite le cime di rapa eliminando le foglie esterne più grosse e i gambi più duri e lavatele bene in acqua fredda

Mettete sul fuoco una pentola con abbondante e quando l?acqua bollirà, salate e buttate al suo interno le cime di rapa.

Dopo 5 minuti aggiungete le orecchiette e fatele cuocere insieme alle cime di rapa

Mentre la pasta cuoce, in un'ampia una padella,fate imbiondire l'aglio insieme ai filetti di acciughe e il peperoncino.Scolate bene la pasta e le rape e tuffatele nella padella con il soffritto

Fate saltare le orecchiette con le cime di rapa in padella per un paio di minuti

Servire nei piatti

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO