

# ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: media



Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

(più il tempo per portare l'acqua a ebollizione)



Ingredienti (4 persone)

800 g di cime di rapa

400 g di orecchiette fresche (oppure 300 g secche)

uno spicchio d'aglio

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

peperoncino

sale

## PREPARAZIONE

Lavare le cime di rapa.

Mettete sul fuoco una pentola capiente e portare ad ebollizione l'acqua, salarla e buttatevi le cime di rapa tagliate a pezzetti.

Dopo cinque minuti unire anche le orecchiette e terminate la cottura. Nel frattempo in una padella ampia far imbiondire nell'olio lo spicchio d'aglio (in camicia se si desidera un aroma più delicato altrimenti a spicchi) nell'olio. Unire il peperoncino.

Quando pasta e verdure saranno cotte, ma ancora un po' al dente, scolarle, versarle nella padella e farle saltare per qualche minuto nel condimento prima di servirle ben calde.