

[RЯ]

(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Pasta e Broccoli**



**4** Persone

**primi** Categoria

**facile** Difficoltà

**15 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 400 g di broccoli
- 500 g di maccheroni
- un bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 1 peperone rosso piccante

### **Preparazione Pasta e Broccoli**

#### **Passo 1.**

Fate lessare i broccoli in abbondante acqua salata (dopo averli puliti e lavati).

#### **Passo 2.**

Scolateli riutilizzando l'acqua in cui hanno bollito per cuocere i maccheroni.

#### **Passo 3.**

Eliminate poi l'acqua (ma non completamente) e versate, nella stessa pentola, un bicchiere d'olio di oliva che avrete precedentemente soffritto con l'aglio e il peperoncino.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)