



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

Cavatelli alle cime di rapa



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 g di farina di grano duro
- 1 Kg di rape
- olio extravergine d'oliva
- aglio
- peperoncino
- sale

Preparazione Cavatelli alle cime di rapa

Passo 1.

Preparate un'impasto con acqua, un pizzico di sale e la farina.

Passo 2.

Stendete la pasta in cilindri piuttosto lunghi.

Passo 3.

Tagliate i cilindri in parti della lunghezza di circa un dito.

Passo 4.

Passare con le mani in modo da allungarli ed ottenere degli gnocchi cavi all'interno.

Passo 5.

Fate cuocere le cime di rapa.

Passo 6.

Preparate un soffritto con l'olio il peperoncino e l'aglio.

Passo 7.

Unite le cime di rapa e fatele soffriggere per un minuto circa.

Passo 8.

Scolate la pasta e mettetela ad amalgamare nella padella con le cime di rapa.

Note

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