



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

Orecchiette con le rape



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 500 gr di orecchiette
- 500 gr di cime di rapa
- pangrattato
- 4 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino piccante
- sale

Preparazione Orecchiette con le rape

Passo 1.

Pulite le cime di rapa e fatele bollire per 10 minuti in acqua salata.

Passo 2.

Levatele conservando l'acqua di cottura.

Passo 3.

Fate soffriggere nell'olio, a fuoco lento, le acciughe, l'aglio e il peperoncino tritati.

Passo 4.

Unite il pangrattato e fatelo soffriggere.

Passo 5.

Aggiungete poi la verdura, un pizzico di sale e il pepe.

Passo 6.

Fate cuocere le orecchiette nell'acqua delle cime di rapa che avete prima messo da parte.

Passo 7.

Scolatele e mescolatele con la verdura.

Note

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