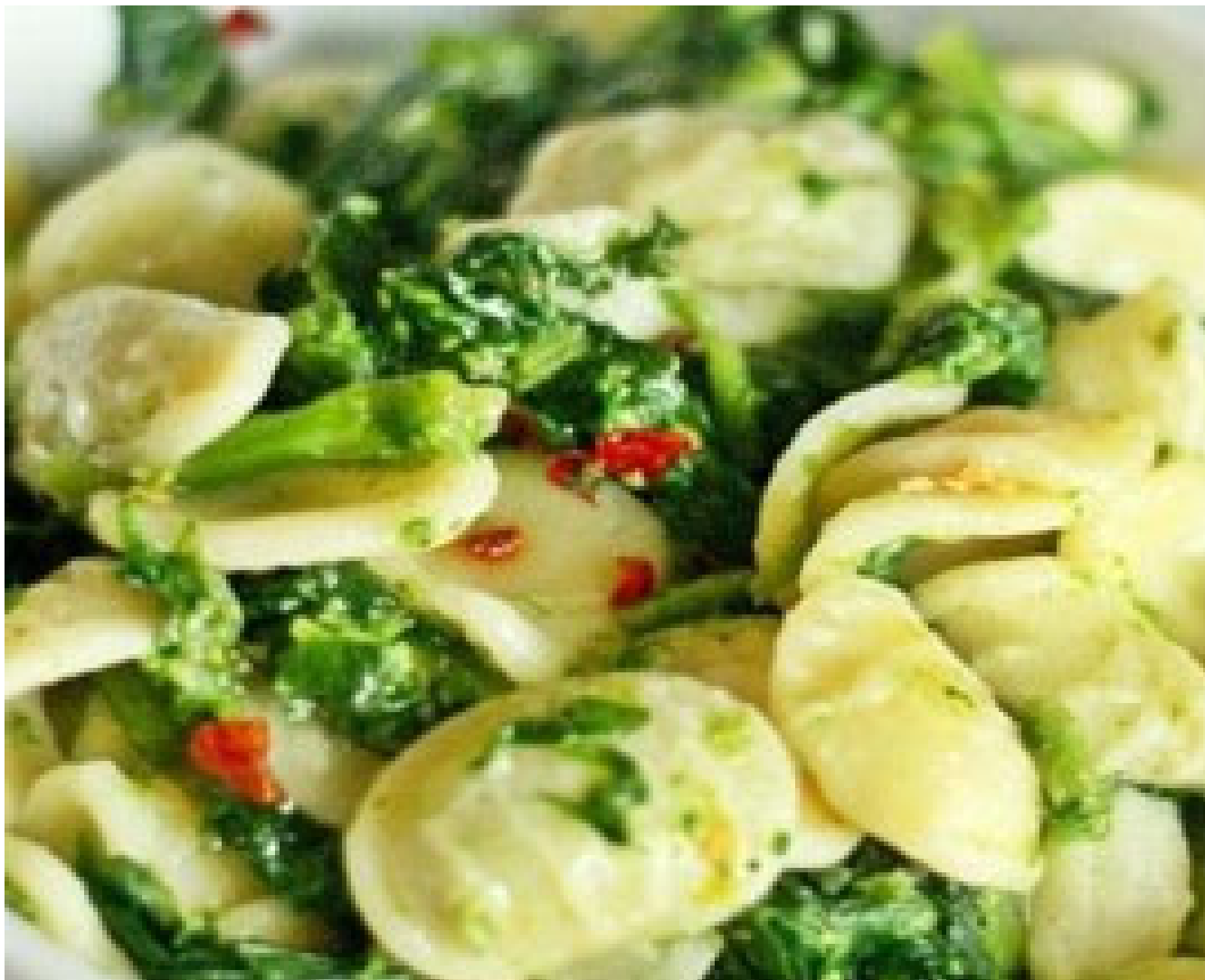




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Orecchiette alle cime di rapa*



**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
- pecorino e parmigiano grattugiati
- acciughe sotto sale
- 4 spicchi d'aglio
- 1 peperoncino piccante
- sale
- pepe

## **Preparazione Orecchiette alle cime di rapa**

### **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, aggiungendo poi la verdura, un pizzico di sale e il pepe.

### **Passo 4.**

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

### **Passo 5.**

Scolatele e mescolatele con la verdura, concludendo la preparazione del piatto con una spruzzata di pecorino e parmigiano.

## Note

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