

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Orecchiette con le cime di rapa ...un buon piatto Pugliese!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Cime di rapa - un mazzo
- orecchiette fresche - 200 g
- olio extra vergine di oliva - mezzo bicchiere
- aglio - uno spicchio ...o più
- acciughe dissalate - tre
- peperoncino - uno opiù a piacere
- qualche foglia di prezzemolo
- pecorino - 2 cucchiari
- pane grattugiato grosso - 3 cucchiari

Preparazione

Pulite le cime di rape, eliminando i rametti e le parti più dure. Cuocere in una capace pentola con acqua salata. Tenete l'acqua con qualche foglia per cuocere le orecchiette. In una larga padella versate l'olio, il peperoncino, il prezzemolo e l'aglio tagliato sottile e fate rosolare leggermente. Aggiungete le acciughe lavate e diliscate. Appena sciolte aggiungete le cime di rapa e fate insaporire per bene. In un piccolo padellino mettete un giro d'olio e fate dorare il pane grattugiato grossolanamente. Mettete da parte. Cuocete le orecchiette e scolatele nella padella con le cime di rapa. Aggiungete due cucchiari d'acqua di cottura. Fate saltare e asciugare. Togliete dal fuoco. Condite con due cucchiari d'olio crudo, il pecorino e infine guarnite con la mollica di pane dorata. Buonissima!!! Buon appetito!

