

Orecchiette con crema di cime di rapa *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Portate a ebollizione l'acqua in una pentola capace e versatevi insieme le orecchiette: salate e cuocete fino a quando non saranno al dente. Nel frattempo versate in un pentolino un filo di olio extravergine, aglio, peperoncino e acciughe, che terrete su fiamma bassa fintanto che l'aglio si sarà rosolato. Questo passaggio è facoltativo, perché la crema è già buonissima e molto delicata senza doverla insaporire ulteriormente. Una volta tolto l'aglio, aggiungete la crema di cime di rapa, fate insaporire e spegnete la fiamma. Scolate la pasta, trasferitela nella padella del condimento già preparato e lasciate insaporire ancora, mescolando per alcuni minuti. Infine, distribuite sui piatti le orecchiette, aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva a crudo, un'acciughina e un po' di pangrattato precedentemente rosolato in una padellina antiaderente con olio evo.

Servite con un buon calice di vino Rosato IGP.

Consigli

Attenzione alla temperatura dell'olio: non fate mai bruciare l'aglio e toglietelo non appena ha dato il suo gradevole profumo al piatto.

Curiosità

Quando le cime di rapa fioriscono, danno vita a meravigliosi fiori di colore giallo. Non a caso in Puglia sul finire dell'inverno potrete imbattervi in suggestive distese di fiori gialli.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Crema (crema di cime di rapa)

Orecchiette 500 grammi

Olio extra vergine di oliva 100 millilitri
(biologico)

Aglio

Peperoncino

Acciughe

Pan grattato