

Orecchiette con pecorino e cime di rapa *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Mondate le cime di rapa facendo attenzione a non buttare via tutte le foglie. Infatti, aggiungendo anche le foglie, con il loro sapore dolce, creerete il contrasto con l'amaro dei gambi e dei fiori.

Cuocete per dieci minuti in acqua salata le cime di rapa. Scolatele e fatele saltare per 1 o 2 minuti in una padella con dell'olio aglio e peperoncino.

Una volta cotte le orecchiette gettatele nella padella a fuoco alto e fatele saltare velocemente.

Posizionatele centralmente e finite il piatto con una spolverata di pecorino romano e un filo d'olio extravergine a crudo.

Consigli

Per gustare al meglio il vostro piatto di orecchiette con pecorino e cime di rapa, assaporando l'ottimo contrasto tra i sapori, vi consigliamo di bere del Locorotondo.

Curiosità

Secondo la tradizione, le orecchiette riprendono la forma dei trulli e sono ritenute un'esclusiva pugliese: secondo altri, invece, questo formato di pasta avrebbe origini nientemeno che ebraiche.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Dosi per 2 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

Cime di rapa 500 grammi (non defogliate)

Orecchiette 200 grammi

Aglio 2 spicchi

Peperoncino

Pecorino romano