



Orecchiette con broccoli e salsiccia

19 Gennaio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Orecchiette

400 g di Broccoli

2 Salsicce

40 g di Pecorino

1 spicchio di Aglio

Peperoncino

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Mondate i broccoli, divideteli in cimette eliminando le parti più dure (che potrete usare per altre preparazioni) e lasciateli a bagno in acqua fredda.
- In un tegame capiente, con un fondo di olio, fate dorare l'aglio intero per circa 2 minuti e a fuoco basso.
- Aggiungete le salsicce spellate e sbriciolate, un pizzico di peperoncino e lasciate rosolare per 5 minuti, rimestando spesso perché non si scuriscano troppo.

- Unite le cimette di broccoli, mescolate e fate cuocere per circa 10 minuti a tegame coperto. Quando è necessario unite poca acqua di cottura della pasta, che nel frattempo avrete messo a cuocere. A fine cottura aggiustate di sale.
- Scolate la pasta al dente e versatela nel tegame con il condimento; unite il pecorino grattugiato, mescolate e fate mantecare per qualche minuto. Infine togliete dal fuoco e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Se ne amate il sapore, in questa ricetta potete utilizzare le salsicce piccanti.