



CUCINA CON NOI!

Orecchiette con broccoli, filetti di acciuga e peperoncino piccante

Dalla tradizione pugliese, oggi, proponiamo una ricetta adatta ai palati amanti del piccante! Orecchiette con broccoli Orogel, acciughe e una leggera spolverata di peperoncino.

INGREDIENTI

400 g di orecchiette

4 filetti di acciughe dissalate

10 g di peperoncino

olio extravergine d'oliva

300 g di **Broccoli Rosette Orogel**

1 spicchio d'aglio



15



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** In una padella antiaderente con l'olio rosolare dolcemente uno spicchio d'aglio che poi andremo a togliere, quindi aggiungere il peperoncino piccante e i filetti di acciuga, infine unire i broccoli e cuocere il tutto a fuoco moderato per circa 10 minuti.
- 2** Cuocere le orecchiette in abbondante acqua bollente leggermente salata e amalgamarli con la salsa ottenuta.
- 3** Aggiungere un filo d'olio a crudo e il prezzemolo tritato.

