



CUCINA CON NOI!

# Orecchiette con broccoli, filetti di acciuga e peperoncino piccante

## INGREDIENTI

400 g di orecchiette

---

0'Ωhappe `e ]\_\_eqcda `eoo]h]pa

---

10 g di **Peperoncino Orogel**

---

olio extravergine d'oliva

---

300 g di **Broccoli Rosette Orogel**

---

1 spicchio d'aglio

---

10 g di prezzemolo fresco

---





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 *lalankj\_ejk le\_\_jpa a e 'Ωhappe `e ]\_\_eqc]( e j'Ωja qjena e ^nk\_\_khe a 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

*=cceqjcana qj 'Ωhk `f'khek ]\_nq`k a eh lnavvaikhk pnep]pk\**

