



CUCINA CON NOI!

Cavatelli con crema di broccoletti

INGREDIENTI

400 g di cavatelli freschi

1 cucchiaino di **Aglione Orogel**

20 ml di olio extravergine oliva

20 g di pomodori secchi

200 g di **Broccoli Rosette Orogel**

20 g di olive nere

280 g di **Bieta Erbetta Cubello Foglia Più Orogel**

10 g di acciughe salate

20 g di **Cipolla Orogel**

5 g di peperoncino

20 g di bottarga di tonno

20 g di ricotta salata



45



4



Difficile



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Cuocere le bietole in una casseruola senza acqua a fiamma bassa per dieci minuti con un coperchio. Scolare e lasciare un po' d'acqua di cottura da parte. In un saltiere versare l'olio e stufare la cipolla a cubetti, aggiungere il filetto di acciuga tagliato e il pomodoro secco, il timo e il peperoncino lasciando insaporire per due minuti a fiamma bassa, aggiungere le bietole tagliuzzate e spegnere la fiamma.
- 2** Per la crema di broccoletti: in una casseruola versare l'olio e rosolare leggermente l'aglio tritato lasciando insaporire per tre minuti a fiamma bassa, aggiungere le rosette di broccoli ancora congelati e un po' d'acqua lasciandoli cuocere per dieci minuti. Appena cotti frullare ad immersione e aggiustare di sale e pepe.
- 3** Finitura e presentazione: cuocere la pasta come di consueto, scolare e mettere nel saltiere con le bietole, amalgamare con il formaggio e un filo d'olio. Distribuire la crema di broccoletti in quattro piatti fondi caldi, sopra i cavatelli, attorno le olive, il peperoncino e la polvere di bottarga.