



CUCINA CON NOI!

Orecchiette con broccoletti, acciughe e peperoncino

INGREDIENTI

400 g di orecchiette

300 g di Broccoli Rosette Orogel

4 filetti di acciughe dissalati

1 spicchio di aglio

10 g di peperoncino

10 g di prezzemolo fresco

olio extravergine di oliva

sale e pepe



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Mettere a cuocere le orecchiette in abbondante acqua bollente salata.

2

Nel frattempo, in una padella antiaderente, con un filo di olio, imbiondire lo spicchio di aglio, che poi andrà tolto, aggiungere il peperoncino e i filetti di acciuga. Unire i broccoletti portando a cottura.

3

Scolare le orecchiette e mantecarle in padella finendo con un filo di olio evo e il prezzemolo tritato.

