

Maritati con le cime di rapa

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 07 Settembre 2012 07:35 - Ultimo aggiornamento Venerdì 07 Settembre 2012 07:45

Maritati con le cime di rapa

Le orecchiette con le cime di rapa sono un classico della cucina pugliese. Come variante usiamo i maritati, misto di orecchiette e maccheroni, per dare più vivacità al piatto. Il procedimento è simile a quello già visto per il condimento con i broccoli, con la pasta rigorosamente cotta nell'acqua della verdura.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 500 gr di cime di rapa, olio, sale, 2 filetti di acciuga, passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio.

In una pentola portiamo a bollitura abbondante acqua salata. Al momento della bollitura versiamo dentro le cime di rapa lavate e tagliate. A fine cottura aggiungiamo la pasta. Nel frattempo in una padella scaldiamo dell'olio con l'aglio e i filetti di acciuga. Dopo un po' versiamo due o tre cucchiaini di passata di pomodoro e un pizzico di sale. Quando la pasta è cotta la scoliamo assieme alle cime di rapa e la versiamo nella padella con il condimento appena preparato. Mescoliamo bene e serviamo calda.