Orecchiette con i broccoli

Non a tutti piacciono i broccoli, eppure possono diventare un condimento saporito per un piatto di pasta. Ecco la classica ricetta delle orecchiette con i broccoli con l'aggiunta di qualche cucchiaio di passata di pomodoro.

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

Facciamo bollire dell'acqua in una pentola di buone dimensioni. Al momento della bollitura aggiungere il sale e versare dentro i broccoli lavati e tagliati. Quando cominciano a diventare molli aggiungere le orecchiette. Nel frattempo in una padella scaldare dell'olio con l'aglio e i filetti di acciuga. Dopo un po' versarvi anche due o tre cucchiai di passata di pomodoro e un pizzico di sale. Quando la pasta è cotta va scolata assieme ai broccoli e versata nella padella con il condimento appena preparato. Mescolare bene e servire calda. Chi desidera può aggiungere un pizzico di peperoncino.