

# ORECCHIETTE ALLA BARESE

## INGREDIENTI:

- 250 gr. Cime di Rapa
- 2 Spicchi d'Aglio
- 2 Filetti di Acciuga
- Pecorino romano grattugiato
- Olio

## TEMPO STIMATO:

30 minuti

## RICETTA:

Fai imbiondire l'aglio tagliato a dadini piccoli in una padella con l'olio, che dovrà poi contenere anche la pasta. Fai sciogliere i filetti di acciughe nella padella a fuoco lento; quindi, cala le cime di rapa, che avrai precedentemente lessato in acqua salata, strizzato e tagliato a pezzi. A questo punto, si sprigionerà un profumo inebriante: attenzione, tra poco sarà il momento di aggiungere la pasta cotta. Se, durante la cottura, le cime si dovessero seccare troppo, aggiungi un po' di olio. Quando le orecchiette saranno cotte, versale nella padella del condimento e spolverizza con abbondante pecorino grattugiato. A proposito, cuoci la pasta nella stessa acqua in cui hai lessato le cime di rapa: risulterà più gustosa.

## ALTRI FORMATI DI PASTA:

Nessun altro formato può sostituirle, accolgono le cime come un'alcova...

